



PRO

Recipe book

FOR PIZZA STONE

Ricettario per Pietra per pizza

Livre de recettes Pierre à pizza

Receptenboek voor pizzasteen

Kniha receptů pro Pizza kámen

Kniha receptov - Kameň na pečenie pizze

Książka kucharska - Kamień do pizzy

Receptkönyv a pizzakőhöz

Carte de rețete pentru piatra de copt pizza

Βιβλίο συνταγών για πέτρινη

Книга рецептів для готування з плáка ψησίματος πίτσας
пекарським каменем для піци

Kuharica za rešenje pizze • Готварска книга с рецепти



Our Brand Family / Notre famille de marques

Whirlpool

Hotpoint

Bauknecht

beko

i INDESIT



EN Recipe Book for Pizza stone

- 03 Characteristics & instruction for use
- 04 Every day bread • Seeded bread • Rye bread
- 05 Pizza dough • Calzone • Cheese focaccia • Flat bread
- 06 Hors d'oeuvres • Cookies • Croissants • Apple turnover
- 07 Strawberry tart • Beef wellington

IT Ricettario per Pietra per pizza

- 08 Caratteristiche e Consigli per l'uso
- 09 Pane • Pane integrale ai semi • Pane di segale
- 10 Pasta per pizza • Calzone • Focaccia al formaggio • Carta musica
- 11 Salatini • Biscotti • Brioches • Fagotto di mele
- 12 Crostata di fragola • Filetto in crosta

FR Livre de recettes Pierre à pizza

- 13 Caractéristiques et conseils d'utilisation
- 14 Pain quotidien • Pain aux graines • Pain de seigle
- 15 Pâte à pizza • Chausson au fromage • Tarte au fromage • Papier à musique
- 16 Biscuits salés • Biscuits • Croissants • Chausson aux pommes
- 17 Tarte aux fraises • Filet en croûte

NL Receptenboek voor pizzasteen

- 18 Eigenschappen en Gebruiksaanwijzing
- 19 Dagelijks brood • Zadenbrood • Roggebrood
- 20 Pizzadeeg • Calzone • Kaasfocaccia • Plat brood
- 21 Hors d'oeuvres • Cookies • Croissants • Appelflappen
- 22 Aardbeiengebak • Beef Wellington

CS Kniha receptů pro přípravu pizzy na pečícím kameni

- 23 Vlastnosti a Návod k použití
- 24 Každodenní chléb • Chléb se semínky • Žitný chléb
- 25 Těsto na pizzu • Calzone • Syrová focaccia • Ploché chléb
- 26 Předkrm • Cookies • Croissanty • Jablečné kapsy
- 27 Jahodový koláč • Hovězí Wellington

SK Kniha receptov - pečenie pizze na kameni

- 28 Vlastnosti a Návod na používanie
- 29 Chlieb na každý deň • Chlieb so semienkami • Ražný chlieb
- 30 Cesto na pizzu • Calzone • Syrová focaccia • Chlebová placka
- 31 Predjedlá • Sušienky • Croissanty • Jablková taštička
- 32 Jahodová torta • Hovädzie Wellington

PL Książka kucharska - potrawy pieczone na kamieniu do pizzy

- 33 Charakterystyka i Instrukcja użytkowania
- 34 Chleb codzienny • Chleb z ziarnami • Chleb żytni
- 35 Ciasto na pizzę • Calzone • Serowa focaccia • Cienki chlebek
- 36 Przystawki • Ciasteczka • Rogaliki • Ciastko z jabłkiem
- 37 Tarta truskawkowa • Beef wellington

HU Receptkönyv a pizzakőhöz

- 38 Jellemzők és Használati útmutató
- 39 Házi kenyér • Magvas kenyér • Rozskenyér
- 40 Pizzatészta • Calzone • Sajtos focaccia • Lepénykenyér
- 41 Falatkák • Sütemények • Croissant-ok • Almás pite
- 42 Epertorta • Wellington bélszín

RO Carte de rețete pentru piatră de copt pizza

- 43 Caracteristici și Instrucțiuni de utilizare
- 44 Pâine obișnuită • Pâine cu semințe • Pâine de seară
- 45 Aluat pentru pizza • Calzone • Focaccia cu brânză • Lipie
- 46 Aperitive • Fursecuri • Croasanți • Trigon cu măr
- 47 Tartă cu căpșuni • Vită Wellington

EL Βιβλίο συνταγών για πέτρινη πλάκα ψησίματος πίτσας

- 48 Εισαγωγή και Χαρακτηριστικά
- 49 Καθημερινό ψωμί • Πολύσπορο ψωμί • Ψωμί σίκαλης
- 50 Ζύμη πίτσας • Καλτσόνε • Φοκάτσια με τυρί • Επίπεδο ψωμί
- 51 Ορεκτικά • Μπισκότα • Κρουασάν • Μηλοπίτάκια
- 52 Τάρτα φράουλας • Μοσχάρι Ουέλινγκτον

UA Книга рецептів для готування з пекарським каменем для піци

- 53 Характеристики і Інструкція щодо застосування
- 54 Хліб на кожен день • Хліб з насінням • Житній хліб
- 55 Тісто для піци • Кальцоне • Фокачча з сиром • Плоский хліб
- 56 Закуски • Печиво • Круасани • Яблучний турновер
- 57 Полуничний тарт • Біфштекс у тісті

HR Kuharica za pečenje pizze

- 58 Karakteristike i Upute za upotrebu
- 59 Svakodnevni kruh • Kruh sa sjemenkama • Raženi kruh
- 60 Tijesto za pizzu • Calzone • Focaccia sa sirom • Pogača
- 61 Hors d'oeuvres • Keksi • Kroasani • Preokrenuti kolač od jabuka
- 62 Pita od jagoda • Biftek Wellington

BG Готварска книга с рецепти, приготвяни на плоча за печене

- 63 Особености и Указания за използване
- 64 Обикновен хляб • Хляб със семена • Ръжен хляб
- 65 Тесто за пица • Калцоне • Фокача със сирене • Тънък хляб
- 66 Ордюври • Бисквитки • Кроасани • Сладкиш с ябълки
- 67 Пирог с ягоди • Говеждо филе Уелингтън

Recipe Book for Pizza stone

The fire clay, used for centuries to cook, it is still essential to cook

evenly without oil or fat and **enhance the natural flavors**.

Results impossible to obtain with the strong heat of metal surfaces.

With the oven stone, placed in the oven at home, you can have the most ancient cooking surface, to **rediscover ancient and authentic flavours, easy to cook to perfection without risk of burning**.



Healty
and fat free
cooking



Excellent
cooking
performance



Suitable
for all heat
sources

Characteristics

The oven stone, made selected fire clay, dried and heated at 2400° F, is extremely resistant to temperature changes, scratches and breakage.

- The particular channelled design accounts for its light weight and rapidity of heating.
- It is its property to evenly heat, to absorb moisture, to cook without using fats, this being essential to obtain a perfect baking.
- You can leave the oven stone in the oven thus saving valuable kitchen space.

Fire proof clay is a completely natural material. Therefore there may be differences in colour or small imperfections. Those however have no effect on its use.

Instruction for use

- Place the oven stone on the oven shelf, switch the oven on and wait until the correct temperature has been reached (40 min.), then place the food inside.
- Electric ovens take longer the heat up and in some cases, during baking, it would be better to switch off the upper resistance.
- Do not use oils or other fats on the oven stone.
- Compared to a metal surface, baking times and temperature with the oven stone may vary. If you exceed the maximum baking times there will probably be no burning smells but the food will just be crispier.
- You can use the oven stone also for foods you generally use with a baking tray with no risk of burning for perfect result.
- To put in and take out easily from the oven, place food on a sheet of **oven paper** on the top of a baking shovel, just avoiding cleaning.
- Any cooking residuals can be removed with a spatula or knife. For a more thorough clean, heat lightly the oven stone in the oven and clean with an abrasive pad, rinsing well afterwards with warm water.
- With use the oven stone will eventually darken but its characteristics remain unaltered.
- Don't put it in a dishwasher and don't use soapy water.

To cook a real italian Pizza

- The best results are achieved using a dough prepared with natural yeast.
 - Putting the pizza in the oven using the peel requires a little practice, so follow the instructions carefully and start with pizzas that are not too big.
1. Turn on the oven ahead of time, to ensure that the surface of the stone has enough time to heat up to the required temperature.
 2. Start by preparing all the ingredients you will need for the topping (tomatoes, salt, chopped mozzarella, anchovies, oregano, oil to drizzle over the top etc.)
 3. Knead the risen dough, adding flour until it no longer sticks to the table. The dough should be very elastic (like a true pizzaiolo's dough) so that it slides easily off the peel when it is placed in the oven.
 4. Roll out the dough on the table with the rolling pin to the size you want and shape the edge.
 5. Sprinkle a little flour onto the peel and onto the bottom of the dough disc, then place it on the peel and quickly add the toppings.
IMPORTANT: do not leave the pizza on the peel once you have added the toppings; the dough will become soggy and will no longer slide.
 6. Place the pizza in the oven by placing the peel on the baking stone and then pulling it back with a short, firm motion.
- To make it easier to put the pizza in the oven, we recommend placing a sheet of **baking paper** on the pizza peel. This will help the pizza slide off without any issues.
 - You can also make a very large pizza (the same size as the baking stone) by proceeding as follows:
 1. Set the oven to medium temperature with the baking stone on the wire rack, inserted at half height.
 2. Prepare the dough, roll to the size you want and shape the edge.
 3. Remove the wire rack and stone from the oven and rest them on the hob in the kitchen.
 4. Place the dough on the **baking paper** and then on the baking stone, and then top the pizza.
 5. Place it back in the oven and cook for the required time.

Cooking times can vary greatly in accordance with the thickness of the dough and the oven temperature. For a genuine Neapolitan-style pizza, you will need: very thin dough, oven and baking stone at a very high temperature, 10 to 12 minutes of cooking time.

For a thicker pizza: medium temperature, 15 to 25 minutes cooking time.
With a little practice, you'll find the perfect combination for your pizza!



Every day bread

Ingredients:

500g of flour
20g of yeast
1 egg
20g of sugar
8g of salt
20g of butter
10ml of whole milk
10ml of extra virgin olive oil

Slightly warm up the milk, add the yeast and sugar then work the mixture until all the ingredients have melted.

Put together the flour and milk mixture and then add warm water. Add salt, butter, egg and oil until you get a soft and smooth dough.

Let the bread rise, it will double in volume then work the dough into an elongated shape.

Leave to rise again and then separate into different loaves each of about 40 g.

Bake at 220° degrees for about 10 minutes and then at 180° for 10 further minutes.



Seeded bread

Ingredients:

500g of wholemeal wheat flour
200g of Manitoba flour
60g of yeast
200g of linseed, pumpkin, sunflower, buckwheat and sesame seeds
10g of salt
20g of sugar
100ml of milk
350ml of water

Prepare a mixture with 100 g of Manitoba flour, 100 g of wholemeal wheat flour, 10 g yeast, 100 ml of water and a pinch of sugar. Wrap the dough in cling film after having made some little holes in the film and let rise for at least 6 hours at room temperature.

Prepare a second mixture with the rest of the flour, half of the crushed seeds, lukewarm milk, yeast and sugar. Work together the two mixtures adding the salt and let the mixture rise in a large bowl covered with a damp cloth. When the volume has doubled, work it once more and let rise again. Form the loaves of 300 g each, spray on a little water and cover with the rest of the seeds, and put the loaves on a tray. Let the loaves rise and then bake at 200 degrees for 15 minutes, followed by 180 degrees for another 40 minutes.



Rye bread

Ingredients:

500g of rye flour, sifted
100g of Manitoba flour
25g of yeast
15g of granulated sugar
20g of salt
50ml of water

Mix 100 g of rye flour with water and 5 g of yeast. Let the mixture rise.

Wrap the dough with clingfilm making some holes in the film and let rise for at least 10 hours at room temperature.

Mix with the rest of the flour and yeast. Then add sugar, and warm water – half way through mixing add the salt. Let the mixture rise in a bowl covered with a damp cloth, and when the volume has doubled, fold the dough a few times and let it rise again.

Bake at 220 degrees for 10 minutes and then at 185 degrees for 35/40 minutes.

Pizza dough (or for focacce - an italian flat bread)

Ingredients:

1 lb. all purpose flour
1 oz. fresh yeast
1 tblsp. sugar
3/4 .c. room temp.
water
1 tsp. salt
3 tsp. oil (5 for focacce)

Dissolve yeast in some of the water. Make a well on the flour and add the oil, salt, sugar and water, mix well with finger tips. When the flour has absorbed the water, add the dissolved yeast and knead well. Continue kneading until the dough is elastic and does not stick to hands. Form a ball and place in a floured bowl. Let rise for about 2 hours or until the volume has doubled. Knead the dough for a few minutes and let rise again for about 15 min. Prepared pizza dough can also be used with success.



Ingredients for classical pizzas

Neapolitan: peeled Italian plum tomatoes, anchovy fillets, olive oil, oregano, basil, salt.

Margherita: peeled Italian plum tomatoes, mozzarella cheese, basil, olive oil, salt.

Marinara: peeled Italian plum tomatoes, basil, garlic, oregano, olive oil, salt.

White pizza: mozzarella cheese, grated pecorino cheese, basil, olive oil, salt.

VARIATIONS

Cover the dough with slices of cheese, adding shrimps/prawns, garlic, basil and drizzle with a bit of olive oil. Place mozzarella cheese alternated with slices of smoked bacon, sprinkle with chopped rosemary and drizzle with a tiny amount of oil. Thinly slice an onion and saute it with garlic, salt and pepper. Cover the dough with slices of fontina cheese and spread with the onions and cooking oil.

Calzone

Ingredients:

Once recipe pizza dough
1/2 lb. mozzarella
1/2 lb. ricotta
1/4 lb. ham, 1 egg
grated parmesan cheese
salt

Sieve the ricotta, add egg, a pinch of salt, the mozzarella cubed, a generous dose of parmesan cheese and the ham, chopped. Roll the dough into a disk and place this mixture on one half of the disk. Fold the dough over like a large turnover and seal the edges well. Use oven paper, and bake directly on the oven stone at medium heat for 25-30 min.

Cheese focaccia

Roll cut pizza dough into a rectangle and cover with thin slices of fontina, gorgonzola, taleggio cheeses. Add some chopped rosemary, oregano, a few drops of olive oil, salt and pepper. Use oven paper, place on the oven stone with the backing shovel. Bake for 10-12 min.

This is a good way to use up left-over bits of cheese.

Flat bread

Roll dough out into a disk as thin as possible - it is not important if the dough breaks in places. Pierce the entire surface with a fork. Use oven paper, place on the oven stone and bake for 5 min. on each side. This is a very good to be served with prosciutto.

Hors d'oeuvres

Ingredients:

one package frozen
puff pastry
one egg yolk
olives
capers
cocktail franks
anchovies

Roll out dough and cut into rounds with a cookie cutter. One each place an olive, anchovy etc., and brush with the yolk.
Use oven paper and bake directly on the oven stone.
Place in the oven at medium heat for 15 min.

Cookies

Bake any of your favourite cookies recipes, use oven paper, place on the oven stone and bake for 20-25 min. at medium heat.



Croissants

Excellent results can be had with commercial frozen dough change to shop bough dough

Set oven at medium heat, use oven paper and place the croissants on the oven stone. Bake for 20 minutes otherwise follow the manufacturer instructions.

Apple turnover

Ingredients:

One recipe pie dough
2 apples
1 egg yolk
sugar

Roll out dough. Peel apples and slice thinly, sprinkle with sugar. Place the apples on one half of rolled dough and fold over, sealing the edges well. Brush with the beaten yolk use oven paper and place on the oven stone. Bake for 20-25 min. at medium heat. Other fruit fillings can be used as desired.



Strawberry tart

Ingredients:

One recipe pie dough
1 orange
strawberry jam
1 pint strawberries
sugar

Roll dough into a round and form border with the edges. Use oven paper and put into the oven directly with the backing shovel on the oven stone. Bake 20-25 min. When the dough is nearly cooled brush with the juice of the orange and spread with the jam. Place strawberries on the top and sprinkle generously with sugar.



Beef Wellington

Ingredients:

2 lbs (700g) beef
1 package frozen puff
pastry
2 oz. (50g) prosciutto
1 egg
salt, pepper

Sprinkle the meat with salt and pepper, wrap with strips of the prosciutto and tie with kitchen cord in order to hold its shape. Place in a baking pan and bake at 200° for about 15 min, let cool. In the meantime roll out the puff pastry and wrap the meat in after removing the cord. Seal the pastry well and pierce once with a fork in order to let steam out while baking. Brush with the beaten egg use oven paper and place on the oven stone, in a hot oven until the pastry is golden.



IT

Ricettario per Pietra per pizza

La terracotta, usata da millenni per cucinare, è ancora oggi indispensabile per cuocere in modo uniforme **senza olio o grassi** ed **esaltare i sapori naturali**. Risultati impossibili da ottenere con il calore violento delle superfici metalliche. Con la pietra forno, inserita nel forno di casa, potrete disporre della più antica superficie di cottura, **per riscoprire antichi e genuini sapori, per cuocere facilmente alla perfezione senza rischio di bruciature.**



Cucina sana
e senza
grassi



Eccellenti
prestazioni
di cottura



Utilizzabile
su tutte
le fonti
di calore

Caratteristiche

La pietra forno, composta da argille refrattarie selezionate, essiccate e cotte a 1300° C, possiede una notevole resistenza a sbalzi termici, abrasioni e urti.

- Il particolare ed esclusivo disegno con canalizzazioni consente un peso contenuto e un'elevata velocità di riscaldamento.
- Le prerogative della terracotta sono quelle di scaldarsi e diffondere il calore in modo uniforme, assorbire l'umidità, cuocere senza olio o grassi. Condizioni indispensabili per una perfetta cottura al forno.
- Potete lasciarla sempre nel forno senza occupare spazio prezioso in cucina.

La terracotta è un materiale assolutamente naturale e può presentare piccole imperfezioni o differenze di colore che comunque non pregiudicano la funzionalità.

Istruzioni per l'uso

- Appoggiate la pietra forno sulla griglia, accendete il forno e attendete che la piastra si riscaldi (in genere 40 minuti).
- I forni elettrici richiedono tempi più lunghi di riscaldamento e in alcuni casi, durante la cottura, conviene spegnere la resistenza superiore.
- Non mettere olio o grassi sulla superficie della pietra forno.
- Rispetto all'uso di superfici metalliche, con la pietra forno temperature e tempi di cottura possono essere differenti. Se superate i tempi ottimali, difficilmente sentirete odore di bruciato, avrete al massimo come risultato un alimento troppo croccante.
- Per infornare e sformare con la massima facilità potete disporre sulla pala un **foglio di carta da forno** sul quale metterete le vostre preparazioni, eviterete inoltre problemi di pulizia.
- Eventuali incrostazioni e residui di cottura che possono depositarsi sulla pietra forno si eliminano con una spatola o un coltello. Per la pulizia periodica potete intiepidirla nel forno, strofinarla con una paglietta di ferro e risciacquarla con acqua tiepida.
- Non va messa in lavastoviglie ed è sconsigliato l'utilizzo di detergenti.

Per cuocere la pizza come in pizzeria

- I migliori risultati si ottengono preparando una pasta con il lievito naturale.
- Infornare con la pala richiede un minimo di esperienza, seguite attentamente le istruzioni e iniziate con pizze non troppo grandi.
- 1. Accendete per tempo il forno in modo che la superficie della pietra forno abbia tempo di riscaldarsi quanto necessario.
- 2. Iniziate preparando tutti gli ingredienti che vi serviranno per guarnire (pomodori, sale, mozzarella tagliata, acciughe, origano, olio per condire in superficie, ecc.)
- 3. Lavorate la pasta lievitata aggiungendo farina sino a quando non si attacca più al tavolo. La pasta, dovrà essere molto elastica (come quella del pizzaiolo) per poter scivolare agevolmente dalla pala quando infornerete.
- 4. Stendete la pasta sul tavolo con il mattarello nelle dimensioni desiderate e formate il bordo.
- 5. Cospargete un poco di farina sulla pala e sul lato inferiore del disco di pasta, mettetelo sulla pala e guarnite velocemente.
- IMPORTANTE: non lasciate la pizza già guarnita sulla pala, la pasta si inumidisce e non potrà più scivolare.**
- 6. Infornate appoggiando la pala sulla pietra forno e ritirandola a colpi brevi e decisi.
- Per infornare con la massima facilità vi consigliamo di mettere sulla pala un **foglio di carta da forno**, la pizza scivolerà sulla piastra senza problemi.
- Potete anche ottenere una pizza molto grande, delle dimensioni della pietra forno, procedendo nel seguente modo:
- 1. Regolate il forno a media temperatura con la pietra forno sulla griglia inserita a mezza altezza.
- 2. Preparate la pasta nelle dimensioni volute e formate il bordo.
- 3. Estraiete dal forno la griglia con la pietra e appoggiatela sul piano di cottura della cucina.
- 4. Mettete la pasta sulla **carta da forno** poi sulla pietra forno ed infine guarnite.
- 5. Reinserite nel forno e fate cuocere quanto necessario.

I tempi di cottura possono variare molto in relazione allo spessore della pasta e alla temperatura del forno. Per la vera pizza napoletana si richiede: pasta sottilissima, temperatura del forno e della piastra molto elevata, tempi di cottura da 10 a 12 minuti.

Per una pizza di alto spessore: temperature medie, tempi di cottura da 15 a 25 minuti.
Con un poco di esperienza troverete le giuste combinazioni per la vostra pizza.



Pane per tutti i giorni

Ingredienti:

500 g di farina
o tipo Manitoba
20 g di lievito di birra,
1 uovo intero
20 g di zucchero
8 g di sale
20 g di burro
10 ml di latte intero
10 ml di olio
extravergine d'oliva

Intiepidite leggermente il latte, aggiungete lievito e zucchero fino a farli sciogliere.

Poi impastate la farina con il latte e successivamente con acqua tiepida. Unite il sale, il burro, l'uovo e l'olio fino a ottenere un panetto morbido e liscio. Fate lievitare facendo raddoppiare di volume, quindi lavorate di nuovo l'impasto dandogli una forma allungata. Lasciate lievitare ancora e poi create delle pezzature da 40 g.

Fate cuocere a 220° per circa 10 minuti e poi a 180° per altri 10 minuti.



Pane integrale ai semi

Ingredienti:

500 g di farina
integrale di grano
tenero
200 g di farina
Manitoba
60 g di lievito di birra
200 g di semi di
lino, zucca, girasole,
saraceno e sesamo
10 g di sale
20 g di zucchero
100 ml di latte
350 ml di acqua

Preparate un primo impasto con 100 g di farina tipo Manitoba, 100 g di farina integrale, 10 g di lievito, 100 ml di acqua e pochissimo zucchero. Fatelo fermentare coperto con la pellicola forata per almeno 6 ore a temperatura ambiente. Procedete a un secondo impasto con il resto delle farine, la metà dei semi triturati, il latte tiepido, il lievito e lo zucchero. Lavorate insieme i due composti unendo il sale e fate lievitare il tutto in un'ampia ciotola coperta con un panno umido.

Quando il volume sarà raddoppiato, rimpastate e fate lievitare ancora. Formate dei filoncini di 300 g ciascuno, spruzzateci sopra un pò d'acqua, passateli nel resto dei semi, incideteli e metteteli a lievitare in una teglia infarinata, fino a quando saranno ben gonfi.

Infornateli e fateli cuocere a 200° per 15 minuti, poi a 180° per altri 40 minuti.



Pane di segale

Ingredienti:

500 g di farina
di segale setacciata
100 g di farina
o tipo Manitoba
25 g di lievito di birra
15 g di zucchero
semolato
20 g di sale
50 ml di acqua

Impastate 100 g di farina di segale con l'acqua e 5 g di lievito.

Fate lievitare l'impasto coperto con la pellicola forata per almeno 10 ore a temperatura ambiente.

Impastare con il resto delle farine e del lievito. Unite lo zucchero, l'acqua tiepida e - solo a metà lavorazione - il sale. Fate lievitare in una ciotola coperta con un panno umido e, quando il volume sarà raddoppiato, ripiegate l'impasto un paio di volte lasciandolo rigonfiare.

Fate cuocere a 220° per 10 minuti e poi a 185° per 35/40 minuti.

Ingredienti:
450 g farina
di grano duro
per panificazione
20 g di lievito
di birra fresco
5 g. zucchero
200 g di acqua
a temp. amb.
8 g. sale
3 cucchiaini
d'olio d'oliva
(5 per focaccia)

Pasta per la pizza (e per focacce)

Sciogliete il lievito in una tazza con un pò d'acqua. Disponete la farina a fontana sul tavolo e al centro mettete l'olio, il sale, lo zucchero l'acqua e mescolate tutti gli ingredienti con la punta delle dita. Quando la farina ha assorbito tutta l'acqua, incorporate poco alla volta il lievito e impastate. Lavorate la pasta con energia per una decina di minuti, finchè la pasta si stacca perfettamente dalle mani; dovrà risultare morbida ed elastica, se non lo fosse aggiungete ancora un pò d'acqua. Formate una palla e disponetela in una ciotola infarinata, copritela con un panno e lasciatela riposare, finchè il volume sarà raddoppiato (2 ore circa). Trascorso tale tempo lavorate la pasta ancora qualche minuto, riformate di nuovo una palla e lasciate lievitare per altri 15 minuti. Naturalmente se avete poco tempo a disposizione potete usare pasta del pane già lievitata, pasta per pizza surgelata o preparati in scatola del tipo a lievitazione naturale.



Ingredienti per la pizza classica

Napoletana: pomodori pelati, filetti d'acciuga, olio d'oliva, origano, basilico e sale.

Margherita: pomodori pelati, mozzarella, basilico, olio d'oliva, pepe e sale.

Marinara: pomodori pelati, basilico, aglio, origano, olio d'oliva e sale.

Bianca: mozzarella, pecorino grattugiato, basilico, olio d'oliva e sale.

VARIANTI

Coprite la pasta di fettine di formaggio a scelta, mettete sopra dei gamberetti, del basilico e irrorate con un filo di ottimo olio. Disponete sulla pasta fettine di provola affumicata alternate con fettine di pancetta affumicata, cospargete di rosmarino tritato e irrorate con un filo d'olio. Tagliate delle cipolle a fette sottili e fatele stufare a fuoco moderato con aglio, olio, sale e pepe. Coprite la pasta con delle fettine di fontina e stendete sopra le cipolle con il loro sugo.

Ingredienti:

600 g di pasta per pizza
200 g di mozzarella
100 g di ricotta romana
100 g di prosciutto
un uovo
parmigiano grattugiato
sale

Calzone

Passate al setaccio la ricotta, unite l'uovo, un pizzico di sale, la mozzarella tagliata a dadini, una manciata di parmigiano e il prosciutto cotto tagliato a listarelle. Formate con la pasta un disco piuttosto grande e disponetevi il composto. Ripiegate la pasta formando il calzone e sigillate molto bene i bordi. Utilizzate la carta da forno e infornate direttamente sulla pietra forno. Lasciate cuocere a fuoco moderato per 25-30 minuti.

Focaccia al formaggio

Con la solita pasta realizzate un rettangolo, disponete delle fettine sottili di fontina, qualche pezzetto di gorgonzola e taleggio. Aggiungete rosmarino tritato, origano, qualche goccia di olio di oliva, sale e pepe. Utilizzate la carta da forno e infornate con la pala; fate cuocere per 10-12 minuti. È anche una buona soluzione per utilizzare avanzi di formaggio.

Carta musica

Con la pasta già lievitata realizzate un disco delle dimensioni della piastra il più sottile possibile, non importa se in alcuni punti si lacera. Praticate poi su tutta la superficie dei fori con una forchetta. Utilizzate la carta da forno, infornate e fate cuocere 5 minuti per lato. Ottima per accompagnare un antipasto di prosciutto crudo.

Salatini

Ingredienti:

una confezione
di pasta sfoglia
un tuorlo d'uovo
olive, capperi
würstel
acciuغه sott'olio

Stendete la sfoglia a 3-4 mm di spessore e con un bicchierino ritagliate dei dischetti. Disponetevi sopra un'acciuga (o un'oliva o altro), ricoprite con un dischetto e lucidate con il tuorlo d'uovo. Utilizzate la carta da forno e infornate direttamente sulla pietra forno; fate cuocere a calore medio per circa 15 minuti.

Biscotti

Ingredienti:

500 g farina bianca
250 g zucchero
100 g burro
4 uova
una scorza di limone

Versate la farina sulla spianatoia, unite lo zucchero e mescolate. Formate la fontana, mettete i tuorli d'uovo e un volume d'acqua pari a quattro mezzi gusci, unite la scorza grattugiata e il burro ammorbidito a pezzetti. Lavorate molto bene e a lungo gli ingredienti sino ad ottenere una pasta perfettamente liscia. Stendetela con il mattarello e realizzate una sfoglia non troppo sottile. Con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Utilizzate la carta da forno e infornate direttamente sulla pietra forno. Fate cuocere a calore moderato per circa 20-25 minuti.



Brioche

*Ottimi risultati
si ottengono con le
brioche surgelate o
confezionate in rotolo
sottovuoto*

Regolate il forno a media temperatura, utilizzate la carta da forno, disponete le brioche sulla pietra forno e fate cuocere per circa 20 minuti o per il tempo consigliato sulla confezione.

Fagotto di mele

Ingredienti:

una confezione
di pasta sfoglia
due mele
un tuorlo d'uovo
zucchero

Stendete la sfoglia formando un disco di circa 4 mm di spessore. Pelate le mele, tagliatele a fettine sottili e zucheratele. Disponete le fettine sul disco e ripiegate la pasta in modo da formare un calzone. Sigillate bene i bordi e pennellate con il tuorlo dell'uovo. Utilizzate la carta da forno e infornate con la pala, direttamente sulla pietra forno. Lasciate cuocere a calore medio per circa 20-25 minuti.



Crostata di fragola

Ingredienti:

una confezione
di pasta frolla
un'arancia
marmellata di fragola
300 g di fragoloni
zucchero

Spianate la pasta a forma di disco e formate il bordo, utilizzate la carta da forno e informate con la pala. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 20-25 minuti. Quando la pasta sarà quasi raffreddata spreme sopra il succo d'arancia, stendete la marmellata, disponete i fragoloni e spolverate con abbondante zucchero.



Filetto in crosta

Ingredienti:

700 g filetto di bue
50 g prosciutto crudo
1 confezione di pasta
sfoglia
1 uovo
sale e pepe

Cospargete il filetto con sale e pepe, avvolgetelo con le fette di prosciutto crudo, legatelo con uno spago (per mantenerlo in forma) e mettetelo in un tegame a cuocere in forno per circa 15 minuti (200°), finita la cottura lasciatelo intiepidire. Nel frattempo stendere la pasta sfoglia sino ad ottenere uno spessore non troppo fine ed adagiatevi il filetto liberato dallo spago. Avvolgetelo bene nella sfoglia, sigillate e praticate sulla superficie della pasta due fori per la fuoriuscita del vapore. Spennellate la sfoglia con il tuorlo d'uovo, utilizzate la carta da forno e mettete in forno caldo (200°), direttamente sulla pietra forno, fino alla doratura della pasta.



Livre de recettes Pierre à pizza

La terre cuite, employée depuis des milliers d'années pour cuisiner est, aujourd'hui encore, indispensable pour cuisiner, **sans huile ou sans matière grasse et exalter les saveurs naturelles**. Résultats impossibles à obtenir avec la chaleur violente des surfaces métalliques. Avec la pierre à pizza, placée dans votre four, vous posséderez la plus ancienne surface de cuisson.

Elle vous permettra de **redécouvrir des saveurs naturelles d'autrefois et de cuisiner parfaitement sans risque de brûler vos plats.**



Une cuisson saine et sans graisse



Excellentes performances de cuisson



Adaptée à toutes les sources de chaleur

Caractéristiques

La pierre à pizza, formée d'argile réfractaire de qualité, séchée et cuite à 1300°C, possède une résistance remarquable aux sauts de température, abrasions et chocs.

- Le design rainuré permet un poids limité et une plus grande rapidité de réchauffage.
- Les qualités de la terre cuite qui permettent de réchauffer et de diffuser la chaleur de façon uniforme - d'adsorber l'humidité - de cuire sans huile ou sans graisses - sont les conditions indispensables pour une cuisson au four parfaite.
- Vous pouvez la laisser continuellement dans le four sans qu'elle occupe un espace précieux dans votre cuisine.

L'argile réfractaire est un matériau entièrement naturel. Il peut donc y avoir des différences de couleur ou de petites imperfections. Ceux-ci n'ont cependant aucun effet sur son utilisation.

Instruction for use

- Placez la pierre à pizza sur la grille du four, allumez le four et attendez jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte (environ 40mn), puis enfournez.
- Les fours électriques demandent plus de temps pour chauffer, dans certains cas, pendant la cuisson, il serait préférable d'éteindre la résistance supérieure.
- Ne pas utiliser d'huile ou d'autres graisses sur la surface de la pierre à pizza.
- Comparé à une surface en métal, les temps de cuisson et la température avec la pierre à pizza peuvent varier. Si vous dépassez les temps de cuisson maximum, il n'y aura probablement pas d'odeurs de brûlé, mais les aliments seront plus croustillants.
- Vous pouvez utiliser la pierre à pizza également pour les préparations qui demandent habituellement l'utilisation d'un plat. Vous éviterez ainsi de les brûler (les tartes en particulier) et vous obtiendrez une cuisson parfaite.
- Vous pouvez utiliser une feuille de papier cuisson sur la pierre avant de poser les aliments. Cela vous évitera de nettoyer la pierre.
- Les éventuels résidus de cuisson peuvent être éliminés avec une spatule ou un couteau. Pour un nettoyage plus complet, chauffez légèrement la pierre à pizza au four et nettoyez avec un tampon abrasif puis rincez à l'eau tiède.
- Au fil du temps, la pierre à pizza peut devenir plus sombre, mais ses caractéristiques restent inchangées.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle la pierre à pizza et n'utilisez pas de détergents pour la nettoyer.

Pour cuire la pizza comme dans une pizzeria

- Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous préparez la pâte au levain.
- Enfourner une pizza avec la palette demande un minimum d'expérience. Suivez attentivement les instructions et commencez par faire des pizzas pas trop grosses.
- 1. Préchauffez la pierre à pizza au four à feu moyen.
- 2. Préparez d'abord tous les ingrédients dont vous aurez besoin pour garnir votre pizza (tomates, sel, mozzarella coupée en dés, anchois, origan, huile pour assaisonner en surface, etc.).
- 3. Travaillez la pâte levée en ajoutant de la farine jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus à la table. La pâte devra être très souple afin de glisser facilement de la palette lorsque vous l'enfournerez.
- 4. Étendez la pâte sur la table avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir la dimension désirée et formez le bord.
- 5. Saupoudrez la palette et le dessous du disque de pâte d'un peu de farine, posez le disque sur la palette et garnissez rapidement.
- IMPORTANT: ne laissez pas la pizza déjà garnie sur la palette, la pâte devient humide et ne glissera plus.**
- 6. Enfourez en appuyant la palette sur la pierre à pizza et retirez-la par coups brefs et sûrs.
- Pour enfourez plus facilement, nous vous suggérons de placer une feuille de papier cuisson sur la palette : la pizza glissera sur la pierre sans problèmes.
- Vous pouvez également obtenir une pizza très grande, de la grandeur de la pierre à pizza, en procédant de la façon suivante:
- 1. Réglez le four à température moyenne avec la pierre à pizza sur la grille placée à mi-hauteur.
- 2. Préparez la pâte selon les dimensions désirées et formez le bord.
- 3. Sortez la grille avec la pierre à pizza du four et posez-la sur le plan de travail de votre cuisine.
- 4. Posez la pâte sur la pierre à pizza et garnissez-la.
- 5. Remplacez le tout dans le four et laissez cuire le temps nécessaire.

Les temps de cuisson peuvent varier selon l'épaisseur de la pâte et la chaleur du four. Une vraie pizza napolitaine demande : pâte fine, température du four et de la pierre à pizza très élevée, temps de cuisson de 10 à 12 minutes.

Une pizza épaisse demande : température moyenne, temps de cuisson de 15 à 25 minutes.

Avec un peu d'expérience vous apprendrez à connaître les proportions et temps de cuisson adaptés à la pizza que vous préférez.



Pain quotidien

Ingrédients:

500 g de farine
20 g de levure
1 œuf
20 g de sucre
8 g de sel
20 g de beurre
10 ml de lait entier
10 ml d'huile d'olive
vierge extra

Réchauffez le lait à feu doux, rajoutez la levure et le sucre puis travaillez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Mélangez la farine et le mélange à base de lait puis ajoutez de l'eau chaude. Ajoutez le sel, le beurre, l'œuf et l'huile jusqu'à ce que vous obteniez une pâte souple et lisse. Laissez le pain lever, il doublera de volume. Travaillez ensuite la pâte pour lui donner une forme ovale. Laissez-la lever de nouveau puis séparez-la en plusieurs pains d'environ 40 g chacun. Faites-les cuire au four à 220 degrés pendant 10 minutes environ puis à 180° pendant 10 minutes supplémentaires.



Pain aux graines

Ingrédients:

500 g de farine de blé
complet
200 g de farine de
Manitoba
60 g de levure
200 g de graines de
lin, de citrouille,
de tournesol, de
sarrasin et de sésame
10 g de sel
20 g de sucre
100 ml de lait
350 ml d'eau

Préparez un mélange avec 100 g de farine de Manitoba, 100 g de farine de blé complet, 10 g de levure, 100 ml d'eau, et une pincée de sucre. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire après y avoir fait de petits trous, et laissez lever pendant au moins 6 heures à température ambiante. Préparez un second mélange avec le reste de la farine, la moitié des graines écrasées, le lait tiède et le sucre. Travaillez les deux mélanges ensemble en ajoutant le sel et laissez la pâte monter dans un grand bol recouvert avec un linge humide. Lorsque la pâte aura doublé de volume, retravaillez-la encore une fois et refaites-la lever. Faites des pains de 300 g chacun, pulvérisez-y un peu d'eau, recouvrez avec le reste des graines, puis placez-les sur un plateau. Laissez les pains lever puis faites-les cuire au four à 200 degrés pendant 15 minutes, puis à 180 degrés pendant 40 minutes supplémentaires.



Pain de seigle

Ingrédients:

500 g de farine de
seigle, tamisée
100 g de farine de
Manitoba
25 g de levure
15 g de sucre en poudre
20 g de sel
50 ml d'eau

Mélangez 100 g de farine de seigle avec de l'eau et 5 g de levure. Laissez la pâte lever. Enveloppez la pâte avec du film alimentaire préalablement percé et laissez lever la pâte pendant au moins 10 heures à température ambiante. Mélangez avec la farine et la levure restante. Rajoutez ensuite le sucre et l'eau chaude. À mi-opération, incorporez le sel. Laissez la pâte monter dans un saladier recouvert d'un torchon humide. Lorsqu'elle aura doublé de volume, pliez-la à plusieurs reprises et relaissez-la lever. Faites cuire au four à 220 degrés pendant 10 minutes environ puis à 185° pendant 35/40 minutes supplémentaires.

Pâte à pizza (et à galette)

Ingrédients:

450 g de farine
de blé dur
20 g de levure
de bière fraîche
5 g sucre
200 g d'eau à
température ambiante
8 g sel
3 cuillérées
d'huile d'olive
(5 pour une galette)

Dissoudre la levure dans une tasse avec un peu d'eau. Mettre la farine en tas sur la table, creusez un puits au milieu et versez l'huile, le sel, le sucre et l'eau.

Bien mélanger le tout avec le bout des doigts. Lorsque la farine a absorbé toute l'eau, ajoutez la levure peu à peu. Travaillez la pâte énergiquement pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte se détache facilement des doigts : elle devra être souple et élastique, autrement ajoutez encore un peu d'eau. Formez une boule et laissez-la reposer dans une terrine recouverte d'un torchon pendant 2 heures environ jusqu'à ce qu'elle double de volume. Ensuite travaillez encore la pâte pendant quelques minutes, formez à nouveau une boule et laissez lever encore pendant 15 minutes.

Naturellement, si vous avez peu de temps à votre disposition, vous pouvez employer une pâte déjà levée, une pâte surgelée pour pizza.



Ingrédients pour les meilleures pizzas italiennes

Napolitaine: 1 boîte de tomates pelées au jus, filets d'anchois, huile d'olive, origan, basilic, sel

Margherite: 1 boîte de tomates pelées au jus, mozzarella, basilic, huile d'olive, poivre, sel

À la marinère: 1 boîte de tomates pelées au jus, basilic, ail, origan, huile d'olive, sel

Blanche: mozzarella, fromage au poivre, basilic, huile d'olive, sel

VARIANTE

Recouvrez la pâte de morceaux de fromage de votre choix, ajoutez-y des crevettes, du basilic et arrosez d'une couche d'huile de très bonne qualité.

Chausson au fromage

Ingrédients:

600 g de pâte à pizza
200 g de mozzarella
100 g de fromage blanc
100 g de jambon cuit
1 oeuf
parmesan râpé
sel

Mélangez le fromage blanc, l'oeuf, une pincée de sel, la mozzarella coupée en dés (à défaut de mozzarella utilisez du fromage des Pyrénées), une poignée de parmesan (ou gruyère) et le jambon cuit coupé en lamelles. Avec la pâte formez un disque assez grand et versez le mélange.

Repliez la pâte en formant le chausson et fermez bien les bords. Utilisez une feuille de papier cuisson et enfournez directement sur la pierre à pizza. Laissez cuire à feu moyen 20-25 minutes.

Tarte au fromage

Une bonne solution pour utiliser vos restes de fromage.

Étalez la pâte à pain en un rectangle, parsemez de minces tranches d'emmental, de quelques morceaux de roquefort et de brie (d'autres fromages iront très bien aussi). Saupoudrez de romarin haché, d'origan, de quelques gouttes d'huile, de sel, de poivre. Utilisez une feuille de papier cuisson et mettez au four avec la palette. Laissez cuire pendant 10-12 minutes.

Papier à musique

Avec une pâte à pain déjà levée formez une galette ronde, de même dimension que la pierre à pizza, la plus mince possible (peu importe si elle se brise). Utilisez une feuille de papier cuisson et enfournez. Laissez cuire jusqu'à ce que chaque côté commence à dorer.

Biscuits salés

Ingrédients:

1 pâte feuilletée
surgelée
1 jaune d'oeuf
olives
câpres
saucisse
anchois

Étalez la pâte feuilletée et formez un disque de 3-4 millimètres d'épaisseur et avec un verre découpez des disques. Placez-y un anchois (ou une olive, etc.).

Recouvrez d'un autre disque et badigeonnez de jaune d'oeuf.

Utilisez une feuille de papier cuisson et mettez à cuire directement sur la pierre à pizza à four moyen pendant 15 minutes environ.

Biscuits

Ingrédients:

500 g de farine
250 g de sucre
100 g de beurre
1 zeste de citron
4 oeufs

Versez la farine dans une terrine, ajoutez le sucre et mélangez. Creusez un puits, versez les jaunes d'oeufs et une quantité d'eau équivalente à 4 demi coquilles, ajoutez le zeste de citron râpé et le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Travaillez vigoureusement le mélange jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse. Étalez votre pâte au rouleau. Avec un moule découpez les biscuits selon la forme choisie. Utilisez une feuille de papier cuisson et enfournez directement sur la pierre à pizza et laissez cuire à four moyen pendant 20-25 minutes environ.



Croissants

*On obtient de très
bons résultats avec des
croissants surgelés ou
sous vide*

Réglez votre four à température moyenne, utilisez une feuille de papier cuisson, disposez les croissants sur la pierre à pizza, laissez cuire 20 minutes environ ou pendant le temps conseillé sur le sachet.

Chausson aux pommes

Ingrédients:

une pâte feuilletée
2 pommes
1 jaune d'oeuf
sucre

Étalez la pâte au rouleau jusqu'à obtenir un disque de 4 mm d'épaisseur environ.

Pelez les pommes. Coupez-les en fines lamelles et sucrez-les. Disposez-les sur le disque et repliez la pâte de façon à former un chausson. Fermez bien les bords et badigeonnez de jaune d'oeuf. Utilisez une feuille de papier cuisson, enfournez directement sur la pierre à pizza avec la palette légèrement farinée. Laissez cuire à four moyen pendant 20-25 minutes.



Tarte aux fraises

Ingrédients:

1 pâte Brisée
une orange
confiture de fraise
300 g de fraises
sucre

Étalez la pâte en rond et formez un bord. Utilisez une feuille de papier cuisson et enfournez avec la palette légèrement farinée.

Cuire à feu moyen pendant 20-25 minutes. Une fois la pâte refroidie, versez-y le jus d'une orange, tapissez la tarte de confiture et disposez les fraises. Saupoudrez abondamment avec du sucre.



Filet en croûte

Ingrédients:

700 g de filet de boeuf
50 g de jambon cru
une pâte feuilletée
1 oeuf
sel, poivre

Saupoudrez le filet de sel et de poivre, bardez de tranches de jambon cru et ficelez-le.

Placez le filet dans un récipient et faites-le cuire au four 15 minutes environ (200°), la cuisson terminée laissez-le refroidir. Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée (elle ne doit pas être top fine), placez le filet après avoir enlevé la ficelle. Enveloppez-le soigneusement et fermez. Faites deux trous sur la pâte pour laisser sortir la vapeur. Badigeonnez la pâte de jaune d'oeuf.

Utilisez une feuille de papier cuisson et placez dans le four chaud (200°), directement sur la pierre à pizza, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



Receptenboek voor pizzasteen

Vuurvaste klei wordt al eeuwenlang gebruikt bij het bereiden van voedsel. Het is nog steeds essentieel voor een gelijkmatige bereiding zonder olie of vet, waarbij de natuurlijke smaken worden versterkt. De resultaten kunnen niet worden verkregen met de sterke hitte van metalen oppervlakken. De ovensteen kan thuis in de oven worden geplaatst. Zo beschikt u over het meest antieke oppervlak voor voedselbereiding: herontdek oude en authentieke smaken en geniet van het gemak van een perfecte bereiding zonder aanbranden.



Gezond
en vetvrij
bakken



Uitstekende
prestaties



Geschikt
voor alle
warmte-
bronnen

Eigenschappen

De ovensteen is gemaakt van speciaal geselecteerde vuurvaste klei die is gedroogd en verhit op ruim 1300°C. De steen is extreem bestand tegen temperatuurschommelingen, krassen en breuk.

- Het bijzondere gekanaliseerde ontwerp zorgt voor een laag gewicht en snelle opwarming.
- De gelijkmatige verhitting, de mogelijkheid om vocht te absorberen en om te bereiden zonder vetten zijn essentieel voor een perfect resultaat.
- U kunt de ovensteen in de oven laten en zo kostbare keukenruimte besparen.

Vuurvaste klei is een volledig natuurlijk materiaal. Dit kan kleurverschillen of kleine onvolkomenheden veroorzaken. Deze hebben echter geen invloed op het gebruik.

Gebruiksaanwijzing

- Plaats de ovensteen in de oven, zet de oven aan en wacht tot de juiste temperatuur is bereikt. (40 min.), plaats vervolgens het gerecht in de oven.
- Elektrische ovens hebben meer tijd nodig om op te warmen. Het heeft in sommige gevallen de voorkeur om tijdens het bakken de bovenverwarming uit te schakelen.
- Gebruik geen olie of vet op de ovensteen.
- De bereidingstijd en oventemperatuur met de ovensteen kan anders zijn dan wanneer een metalen oppervlak wordt gebruikt. Als u de maximale baktijden overschrijdt, ruikt u waarschijnlijk geen brandlucht. Het gerecht zal alleen knapperiger zijn.
- U kunt de ovensteen ook gebruiken voor gerechten die u gewoonlijk met een bakplaat bereidt, zonder risico op aanbranden voor een perfect resultaat.
- Plaats het gerecht op een vel ovenpapier op de bakschep alvorens het in de oven te plaatsen. Zo schuift het gerecht gemakkelijker en hoeft u de bakschep na afloop niet schoon te maken.
- Voedselresten kunnen met een spatel of mes worden verwijderd. Voor een grondiger reiniging verhit u de steen enigszins in de oven en reinigt u hem met een schuursponsje. Goed met warm water afspoelen na het reinigen.
- Door het gebruik zal de ovensteen uiteindelijk donkerder worden. De eigenschappen van de steen blijven echter onveranderd.
- Niet in de vaatwasser en niet met water en zeep reinigen.

Een echte Italiaanse pizza bereiden

Natuurlijk gerezen deeg geeft de beste resultaten.

- Verwarm de ovensteen in de oven op een gemiddelde temperatuur.
- Rol het deeg uit tot de gewenste grootte en vorm de randen.
- Leg het deeg op de ovensteen en voeg tomatensaus en andere gewenste ingrediënten toe.
- Een vel ovenpapier op de bakschep maakt het gemakkelijker om de pizza in de oven te plaatsen; zo schuift de pizza zonder problemen op de vuurvaste klei.
- Plaats de ovensteen in de oven en bak naar behoefte. De baktijd is afhankelijk van de dikte van het deeg en de temperatuur van de oven. Authentieke Napolitaanse pizza's hebben een dunne bodem en worden op zeer hoge temperatuur gebakken in 10 tot 12 minuten.

Dikkere pizza's worden op gemiddelde temperatuur gebakken in 15-25 minuten.

Het vergt enige ervaring om de perfecte pizza te bakken.



Dagelijks brood

Ingrediënten:

500 g bloem
20 g gist
1 ei
20 g suiker
8 g zout
20 g boter
10 ml volle melk
10 ml extra vierge
olijfolie

Verwarm de melk lichtjes en meng de gist en de suiker door de melk.

Doe de bloem en het melkmengsel bij elkaar en voeg warm water toe. Voeg zout, boter, ei en olijfolie toe en kneed tot een zacht en soepel deeg.

Laat het deeg rijzen tot het volume is verdubbeld. Kneed het vervolgens tot een langwerpige vorm. Laat het deeg opnieuw rijzen en verdeel het in broden van elk ongeveer 40 g.

Bak op 220 graden gedurende ongeveer 10 minuten en vervolgens op 180 graden gedurende nog eens 10 minuten.



Zadenbrood

Ingrediënten:

500 g volkoren
tarwemeel
200 g Manitobameel
60 g gist
200 g lijnzaad,
pompoen-,
zonnebloem-,
boekweit- en
sesamzaad
10 g zout
20 g suiker
100 ml melk
350 ml water

Maak een mengsel van 100 g Manitobameel, 100 g volkoren tarwemeel, 10 g gist, 100 ml water en een snufje suiker. Wikkel het deeg in huishoudfolie nadat u enkele kleine gaatjes in de folie hebt gemaakt en laat het deeg minstens 6 uur rijzen op kamertemperatuur.

Maak een tweede mengsel met de rest van het meel, de helft van de geplette zaden, lauwe melk, gist en suiker. Kneed de twee mengsels samen en voeg het zout toe. Laat het mengsel rijzen in een grote kom, afgedekt met een vochtige doek. Kneed nogmaals zodra het volume verdubbeld is en laat opnieuw rijzen. Vorm de broden van elk 300 g, besprenkel ze met een beetje water en strooi de rest van de zaden over de broden. Leg de broden op een ovenplaat. Laat de broden rijzen en bak ze vervolgens op 200 graden gedurende 15 minuten, en vervolgens op 180 graden gedurende nog eens 40 minuten.



Roggebrood

Ingrediënten:

500 g rogge-meel,
gezeefd
100 g Manitobameel
25 g gist
15 g kristalsuiker
20 g zout
50 ml water

Meng 100 g rogge-meel met het water en 5 g gist. Laat het mengsel rijzen.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en maak enkele gaatjes in de folie. Laat het deeg minstens 10 uur rijzen op kamertemperatuur.

Meng met de rest van de bloem en de gist. Voeg dan suiker en warm water toe, voeg halverwege het mengen het zout toe. Laat het mengsel rijzen in een kom, afgedekt met een vochtige doek. Zodra het volume verdubbeld is, vouwt u het deeg een paar keer dubbel en laat u het opnieuw rijzen.

Bak op 220 graden gedurende 10 minuten en vervolgens op 185 graden gedurende 35/40 minuten.

Ingrediënten:

1 pond bloem
30 ml verse gist
1 eetlepel suiker
3/4 kop water op
kamertemperatuur
1 theelepel zout
3 theelepels olijfolie
(5 voor focacce)

Pizzadeeg (of deeg voor focaccia, een Italiaans plat brood)

Los de gist op in een deel van het water. Maak een kuiltje in de bloem en voeg de olijfolie, het zout, de suiker en het water toe. Meng alles goed met de vingertoppen. Voeg de gistoplossing toe zodra de bloem het water heeft geabsorbeerd en kneed het geheel grondig. Blijf kneden tot het deeg elastisch is en niet aan de handen kleeft. Vorm een bal en leg die in een met bloem bestoven kom. Laat ongeveer 2 uur rijzen of tot het volume verdubbeld is. Kneed het deeg een paar minuten en laat het nog zo'n 15 minuten rijzen. Kant-en-klaar pizzadeeg kan ook met succes worden gebruikt.



Ingrediënten voor klassieke pizza's

Pizza Napoli: gepelde Italiaanse pruimtomaten, ansjovisfilets, olijfolie, oregano, basilicum, zout.

Margherita: gepelde Italiaanse pruimtomaten, mozzarella, basilicum, olijfolie, zout.

Marinara: gepelde Italiaanse pruimtomaten, basilicum, knoflook, oregano, olijfolie, zout.

Witte pizza: mozzarella, geraspte pecorino kaas, basilicum, olijfolie, zout.

VARIATIES

Bedek het deeg met plakjes kaas, voeg garnalen, knoflook en basilicum toe en besprenkel met een beetje olijfolie. Leg er mozzarella op, afgewisseld met plakjes bacon, bestrooi met gehakte rozemarijn en besprenkel met een klein beetje olijfolie. Snijd een ui in dunne plakjes en bak in een beetje olijfolie met knoflook, zout en peper. Bedek het deeg met plakjes fontina kaas en spreid de uien met de olijfolie erover.

Calzone

Ingrediënten:

Een portie pizzadeeg
25 g mozzarella
25 g ricotta
10 g ham, 1 ei
geraspte parmezaanse kaas
zout

Zeef de ricotta en voeg het ei, een snufje zout, de mozzarella in blokjes, een flinke hoeveelheid parmezaanse kaas en de ham in stukjes toe. Rol het deeg uit tot een schijf en leg de vulling op de ene helft van de schijf. Vouw het deeg dicht en plak de randen goed dicht. Gebruik ovenpapier en bak direct op de ovensteen op gemiddelde temperatuur gedurende 25-30 min.

Kaasfocaccia

Rol het pizzadeeg uit tot een rechthoek en beleg het met dunne plakjes fontina-, gorgonzola- en taleggio-kaas. Voeg wat gehakte rozemarijn, oregano, een paar druppels olijfolie, zout en peper toe. Gebruik ovenpapier, plaats op de ovensteen met de bakschep. Bak gedurende 10-12 min. Dit is een goede manier om restjes kaas te gebruiken.

Plat brood

Rol deeg uit tot een zo dun mogelijke schijf. Het is niet erg als het deeg hier en daar scheurt. Prik gaatjes in het hele oppervlak met een vork. Gebruik ovenpapier, plaats op de ovensteen en bak 5 min. aan elke kant. Erg lekker met prosciutto.

Hors d'oeuvres

Ingrediënten:

een pak bladerdeeg
uit de diepvries
een eierdooier
olijven
kappertjes
cocktailknakworstjes
ansjovis

Rol het deeg uit en snijd het in rondjes met een koekjessnijder. Leg op elk rondje een olijf, ansjovis enz. en bestrijk met de dooier.
Gebruik ovenpapier en bak direct op de ovensteen.
Zet 15 minuten in de oven op gemiddelde temperatuur.

Cookies

Bak uw favoriete koekjesrecepten, gebruik ovenpapier, leg op de ovensteen en bak 20-25 min. op gemiddelde temperatuur.



Croissants

*Diepvriesdeeg geeft
prima resultaten*

Stel de oven op gemiddelde temperatuur, gebruik ovenpapier en leg de croissants op de ovensteen.
Bak 20 minuten of volg de instructies van de fabrikant.

Appelflappen

Ingrediënten:

Een portie taartdeeg
2 appels
1 eierdooier
suiker

Rol het deeg uit. Schil de appels en snijd ze in dunne plakjes, bestrooi ze met suiker. Leg de plakjes op één helft van het uitgerolde deeg. Vouw het deeg dicht en maak de randen goed dicht. Bestrijk met de opgeklopte dooier, gebruik ovenpapier en leg op de ovensteen. Bak 20-25 min. op gemiddelde temperatuur. Naar wens kunnen ook andere vruchtenvullingen worden gebruikt.



Aardbeiengebak

Ingrediënten:

Een portie taartdeeg
1 sinaasappel
aardbeienjam
0,5 l aardbeien
suiker

Rol het deeg uit tot een ronde vorm en vorm een rand. Gebruik ovenpapier en plaats het direct in de oven met de bakschep op de ovensteen. Bak 20-25 min. Als het deeg bijna afgekoeld is, bestrijk het dan met het sap van de sinaasappel en met de jam. Leg aardbeien op het gebak en bestrooi rijkelijk met suiker.



Beef Wellington

Ingrediënten:

700 g rundvlees
1 pak bladerdeeg
uit de diepvries 50g
prosciutto
1 ei
zout, peper

Strooi zout en peper op het vlees, omwikkel het met reepjes prosciutto en bind vast met keukentouw om de vorm te behouden. Plaats in een bakvorm en bak op 200° gedurende ongeveer 15 minuten, laat afkoelen. Rol intussen het bladerdeeg uit en wikkel het vlees erin nadat u het touw verwijderd hebt. Maak het deeg goed dicht en prik er één keer met een vork in om de stoom er tijdens het bakken uit te laten.

Bestrijk met het losgeklopte ei, gebruik ovenpapier en plaats op de ovensteen in een hete oven tot het deeg goudbruin is.



Kniha receptů pro přípravu pizzy na pečicím kameni

Šamotová keramická hlína se při pečení využívá již po staletí.

A i dnes je nezbytná, pokud upřednostňujete přípravu bez použití olejů nebo tuků a chcete zvýraznit přirozenou chuť jídla. Jde o výsledky, kterých nelze docílit pomocí intenzivního tepla z kovových povrchů. Díky pečicímu kameni, který se vkládá do domácí trouby, se vám nabízí možnost využívat výhod prapůvodního typu pečicího povrchu, s nímž objevíte autentické chutě dávných časů a své pokrmy přivedete k dokonalosti bez rizika připálení.



Zdravé
vaření bez
tuku



Vynikající
výkon při
přípravě jídel



Vhodné pro
všechny
zdroje
tepla

Vlastnosti

Pečicí kameny se vyrábějí z vybrané šamotové hlíny, která byla po vysušení zahřátá na cca 1300°C. Jsou vysoce odolné vůči změnám teploty, poškrábání a prasknutí.

- Díky speciální porézní struktuře má pečicí kámen nízkou hmotnost a rychle se zahřívá.
- Vyznačuje se schopností stejnoměrně se zahřívát, absorbovat vlhkost a nevyžaduje použití tuků, což jsou nezbytné vlastnosti pro dosažení dokonalých výsledků pečení.
- Pečicí kámen můžete ponechat v troubě, čímž si ušetříte cenný kuchyňský prostor.

Ohnivzdorná keramická hlína je plně přírodním materiálem. Proto se mohou objevit rozdíly v barvě nebo drobné nedokonalosti. Ty však nemají žádný vliv na použití.

Návod k použití

- Pečicí kámen umístěte na rošt trouby, kterou zapnete, a vyčkejte, dokud se nerozehřeje na správnou teplotu (40 min). Poté vložte dovnitř jídlo.
- Elektrické trouby se zahřívají déle a v některých případech se může během pečení osvědčit vypnutí horního topného tělesa.
- Na pečicí kámen nepoužívejte oleje ani jiné tuky.
- Ve srovnání s kovovými povrchy se mohou při použití pečicího kamene lišit doby přípravy i teplota. Pokud překročíte maximální dobu pečení, pravděpodobně nedojde ke spálení a jídlo bude jen křupavější.
- Pečicí kámen můžete používat i na přípravu jídel tam, kde běžně používáte pečicí plech, a to bez rizika připálení a s dokonalým výsledkem.
- Pro snadné vkládání a vyjímání z trouby podložte jídlo pečicím papírem a umístěte je na horní část pečicí lopaty. Pečicí lopatu nemyjte.
- Veškeré přepečené zbytky lze odstranit špachtlí nebo nožem. Za účelem důkladnějšího očištění pečicí kámen mírně nahřejte v troubě a očistěte houbičkou/hadříkem s abrazivním povrchem. Poté dobře opláchněte teplou vodou.
- Používáním pečicí kámen tmavne, nicméně jeho vlastnosti zůstávají stejné.
- Pečicí kámen nemyjte v myčce nádobí a nepoužívejte na něj mýdlovou vodu.

Příprava pravé italské pizzy

- Nejlepších výsledků docílíte při přípravě těsta z přírodního droždí.
- Pečení s využitím lopaty vyžaduje minimum zkušeností; postupujte pečlivě podle návodu a začněte s pizzami, které nejsou příliš velké.

1. Troubu zapněte včas, aby se povrch pečicího kamene stihl nahřát na potřebnou teplotu.
2. Začněte přípravou všech surovin, které budete potřebovat na ozdobu (rajčata, sůl, nakrájená mozzarella, ančovičky, oregano, olej k dochucení na povrchu atd.)
3. Zpracujte kynuté těsto přidáním mouky v takovém množství, dokud se nepřestane lepit na stůl. Těsto musí být velmi pružné (jako od pizze), aby při vkládání do trouby snadno sklouzlo z lopaty.
4. Pomocí válečku těsto rozválejte na stole na požadovanou velikost a vytvořte okraje.
5. Lopatu a spodní stranu těsta vytvarovaného do kruhu trošku pomoučňte, umístěte těsto na lopatu a rychle nazdobte.

DŮLEŽITÉ: nenechávejte již nazdobenou pizzu umístěnou na lopatě, těsto vlhne a jeho povrch přestane být klouzavý.

6. Pizzu do trouby vkládejte tak, že lopatu opřete o pečicí kámen a krátkými a energickými tahy lopatou pohybujete tam a zpět.
- Pro co nejsnazší vložení do trouby doporučujeme umístit na lopatu list pečicího papíru, pizza pak na kámen sklouzne bez problémů.

- Můžete si upéct i velmi velkou pizzu přes celý pečicí kámen, a to následovně:

1. Nastavte troubu na střední teplotu s pečicím kamenem umístěným na roštu ve střední polovině trouby.
2. Vytvarujte těsto do požadované velikosti a vytvořte okraje.
3. Z trouby vyjměte rošt s kamenem a obojí položte na sporák.
4. Těsto umístěte na pečicí papír, následně uložte na pečicí kámen a nakonec ozdobte.
5. Vraťte do trouby a pečte podle potřeby."

Doba pečení se může hodně lišit v závislosti na tloušťce těsta a teplotě trouby. Výroba pravé neapolské pizzy vyžaduje: velmi tenké těsto, velmi vysokou teplotu trouby a kamene, dobu pečení mezi 10 a 12 minutami.

Na silnou pizzu: střední teplota, doba pečení mezi 15 a 25 minutami.

Jakmile získáte první zkušenosti, objevíte pro svoji pizzu ty správné kombinace.



Každodenní chléb

Ingredience:

500 g mouky
20 g droždí
1 vejce
20 g cukru
8 g soli
20 g másla
10 ml plnotučného
mléka
10 ml extra
panenského
olivového oleje

Mírně zahřejte mléko, přidejte droždí a cukr a poté směs zpracovávejte, dokud se všechny ingredience rovnoměrně nerozpptí.

Smíchejte mouku a mléko a poté přidejte teplou vodu. Přidejte sůl, máslo, vejce a olej a zpracujte tak, abyste získali měkké a hladké těsto.

Nechejte chléb vykynout na dvojnásobný objem a poté těsto vypracujte do podlouhlého tvaru. Nechte znovu kynout a poté těsto rozdělte na bochníky, každý o hmotnosti cca 40 g.

Pečte při 220 stupních po dobu přibližně 10 minut a poté při 180 stupních dalších 10 minut.



Chléb se semínky

Ingredience:

500 g celozrnné
pšeničné mouky
200 g mouky
Manitoba
60 g droždí
200 g lněných,
dýňových,
slunečnicových,
pohankových a
sezamových semínek
10 g soli
20 g cukru
100 ml mléka
350 ml vody

Připravte směs ze 100 g mouky Manitoba, 100 g celozrnné pšeničné mouky, 10 g droždí, 100 ml vody a špetky cukru. Do potravinové fólie udělejte několik malých otvorů a těsto do ní zabalte. Nechejte kynout při pokojové teplotě alespoň 6 hodin.

Připravte si druhou směs ze zbytku mouky, poloviny drčených semínek, vlažného mléka, droždí a cukru. Obě směsi smíchejte, přidejte sůl a nechte směs kynout ve velké míse přikryté vlhkou utěrkou. Jakmile zdvojnásobí svůj objem, ještě jednou ho propracujte a nechte znovu kynout. Vytvarujte bochníky po 300 g, postříkejte je troškou vody a posypte zbytkem semínek. Poté bochníky umístěte na táč. Nechejte bochníky vykynout a poté pečte při 200 stupních 15 minut a následně ještě dalších 40 minut při 180 stupních.



Žitný chléb

Ingredience:

500 g prosáté žitné
mouky
100 g mouky Manitoba
25 g droždí
15 g krupicového cukru
20 g soli
50 ml vody

100 g žitné mouky smíchejte s vodou a 5 g droždí. Směs nechejte vykynout.

Zabalte těsto do potravinářské fólie, do které udělejte několik dírek. Nechejte kynout alespoň 10 hodin při pokojové teplotě.

Poté spojte se zbytkem mouky a droždím. Následně přidejte cukr a teplou vodu – v polovině doby zpracování přidejte sůl. Smísené těsto nechejte kynout v míse přikryté vlhkou utěrkou a jakmile zdvojnásobí svůj objem, několikrát těsto přeložte a nechejte znovu vykynout.

Pečte při 220 stupních po dobu 10 minut a poté při 185 stupních ještě 35–40 minut.

Těsto na pizzu (popřípadě na „focacciu“, tj. italský plochý chléb)

Ingredience:

460 g univerzální mouky
30 g čerstvého droždí
1 polévková lžíce cukru
3/4 hrnku vody o pokojové teplotě
1 lžička soli
3 lžičky oleje (5 lžiček na focacciu)

V části vody rozpustíte droždí. Do mouky udělejte důlek a přidejte olej, sůl, cukr a vodu. Dobře promíchejte konečky prstů. Jakmile mouka absorbuje vodu, přidejte rozpuštěné droždí a dobře prohněťte. Pokračujte v hnětení, dokud těsto nebude pružné a nepřestane se lepit na ruce. Vytvořte kouli a vložte do mísy vysypané moukou. Nechejte kynout přibližně 2 hodiny, nebo dokud se objem nezdvíjnásobí. Těsto několik minut hněťte a nechejte znovu kynout cca 15 minut. S úspěchem lze použít i předpřipravené těsto na pizzu.



Ingredience na klasické pizzy

Neapolská (Neapolitana): loupáná italská (švestková) rajčata, filety z ančoviček, olivový olej, oregano, bazalka, sůl.

Margherita: loupáná italská (švestková) rajčata, sýr mozzarella, bazalka, olivový olej, sůl.

Marinara: loupáná italská (švestková) rajčata, bazalka, česnek, oregano, olivový olej, sůl.

Bílá pizza (Bianca): mozzarella, strouhaný sýr pecorino, bazalka, olivový olej, sůl.

OBMĚNY

Těsto obložte plátky sýra, přidejte krevety/garnáty, česnek, bazalku a pokapejte olivovým olejem. Pokladte plátky mozzarely, které prostřídejte s plátky uzené slaniny, posypte nasekaným rozmarýnem a zakápněte troškou oleje. Cibuli nakrájejte na jemno a orestujte ji společně s česnekem, solí a pepřem. Těsto pokladte plátky sýra „fontina“ a posypte cibulí a následně zastříkněte olejem na pečení.

Calzone („nohavice“)

Ingredience:

těsto na pizzu
230 g sýra mozzarella
230 g sýra ricotta
115 g šunky
1 vejce
strouhaný sýr parmezán
sůl

Ricottu propasírujte přes síto, přidejte vejce, špetku soli, mozzarellu nakrájenou na kostičky, štedrou dávku parmezánu a nakrájenou šunku. Těsto rozválejte do kruhového tvaru a směs rozložte na polovinu kruhu. Druhou (prázdnou) polovinu těsta přehněte přes náplň a okraje dobře utěsněte. Použijte pečicí papír a pečte přímo na pečicím kameni při střední teplotě po dobu 25–30 minut.

Sýrová focaccia

Těsto na pizzu vyválejte do tvaru obdélníku a pokladte tenkými plátky sýrů fontina, gorgonzola a taleggio. Přidejte nasekaný rozmarýn, oregano, pár kapek olivového oleje, sůl a pepř. Použijte pečicí papír a pomocí lopaty na pizzu umístěte na pečicí kámen. Pečte po dobu 10–12 min. Je to dobrý způsob, jak spotřebovat zbytky sýra!

Plochý chléb

Těsto vyválejte na co nejtenčí kruh – nevadí, pokud se místy roztrhne. Celý povrch propíchejte vidličkou. Použijte pečicí papír, umístěte na pečicí kámen a pečte 5 minut z každé strany. Velmi dobře chutná servírovaná s prosciuttem (italská sušená šunka).

Předkrmy

Ingredience:

1 balení mraženého
listového těsta
1 vaječný žloutek
olivový
kapary
koktejlové pářečky
ančovičky

Těsto rozválejte a vykrajovátkem vykrájejte kolečka. Každé ozdobte olivou, ančovičkou atd. a potřete žloutkem. Použijte pečicí papír a pečte přímo na pečicím kameni. Na 15 minut vložte do trouby rozehráté na střední teplotu.

Cookies

Upečte si jakékoli své oblíbené sušenky. Použijte pečicí papír, umístěte těsto na pečicí kámen a pečte 20–25 minut při střední teplotě.



Vynikajících výsledků můžete dosáhnout tím, že namísto průmyslově vyráběného mraženého těsta použijete těsto vyráběné přímo v obchodech

Croissanty

Troubu nastavte na střední teplotu, použijte pečicí papír a croissanty umístěte na pečicí kámen. Pečte 20 minut, popřípadě se držte pokynů výrobce.

Jablečné kapsy

Ingredience:

koláčové těsto
2 jablka
1 vaječný žloutek
cukr

Těsto vyválejte. Jablka oloupejte, nakrájejte na tenké plátky a pocukrujte. Na jednu polovinu vyváleného těsta umístěte jablka a volnou část těsta přehněte. Okraje dobře utěsněte. Potřete rozšlehaným žloutkem. Použijte pečicí papír a umístěte na pečicí kámen. Pečte 20–25 min při střední teplotě. Podle libosti lze použít i jiné ovocné náplně.



Jahodový koláč

Ingredience:

koláčové těsto
1 pomeranč
jahodový džem
350 g jahod
cukr

Těsto vyválejte do tvaru kruhu a vytvořte vyšší okraje.

Použijte pečicí papír a pomocí lopaty vložte hned do trouby na pečicí kámen. Pečte 20–25 min. Poté, co těsto téměř vychladne, potřete šťávou z pomeranče a natřete džemem. Povrch pokladte jahodami a bohatě zasypte cukrem.



Hovězí Wellington

Ingredience:

700 g hovězího masa
(nejlépe svíčkové)
1 balení mraženého
listového těsta 50
g sušené šunky
(„prosciutto“)
1 vejce
sůl, pepř

Maso nasolte a napepřete, zabalte do proužků prosciutta a stáhněte kuchyňskou nití, aby drželo tvar. Vložte do pekáče a pečte při 200°C přibližně 15 minut. Nechte vychladnout. Mezitím vyválejte listové těsto a po odstranění nitě do něj zabalte maso. Okraje těsta dobře utěsněte a na jednom místě propíchněte vidličkou, aby při pečení mohla odcházet pára.

Potřete rozšlehaným vejcem. Použijte pečicí papír a umístěte na pečicí kámen. Pečte v rozpálené troubě, dokud těsto nezezlátne.



Kniha receptov - pečenie pizze na kameni

Ohňovzdorná hlina, celé storočia používaná pri príprave jedál, je stále neodmysliteľná pri rovnomernom pečení bez oleja a tuku a zvyrazňuje prirodzené chute. Takéto výsledky sa nedajú získať pri kovových povrchoch vyžarujúcich silné teplo. S kameňom na pečenie umiestneným v domácej rúre môžete mať najstarobylejší povrch na prípravu jedál, znovu objaviť starodávne a autentické chute, ľahko sa na ňom pečie bez rizika, že vám jedlo zhorí.



Zdravá príprava jedál bez tuku



Skvelý na pečenie



Vhodné pre všetky tepelné zdroje

Vlastnosti

Kameň na pečenie vyrobený z výberovej ohňovzdornej hlíny, vysušenej a vypálenej pri 1300°C, je mimoriadne odolný voči zmenám teploty, poškrabaniu a rozbitiu.

- Vďaka osobitnému dizajnu s kanálkami je ľahký a rýchlo sa zohrieva.
- Jeho schopnosť rovnomerne zohrievať, absorbovať vlhkosť a piecť bez tukov je základom na dosiahnutie dokonalého výsledku pečenia.
- Kameň na pečenie môžete nechať v rúre a tak ušetriť cenný priestor v kuchyni.

Ohňovzdorná hlina je úplne prírodný materiál. Preto môžu byť na nej rozdiely vo farbe alebo malé nedokonalosti. Tie však nemajú vplyv na jej používanie.

Návod na používanie

- Položte kameň na pečenie na policiu v rúre, zapnite rúru a počkajte, kým sa nedosiahne správna teplota. (40 min.), potom vložte jedlo.
- V elektrických rúrach zohriatie trvá dlhšie a v niektorých prípadoch by bolo počas pečenia lepšie vypnúť vrchný odpor.
- Na kameni na pečenie nepoužívajte olej ani iné tuky.
- V porovnaní s kovovým povrchom môžu byť čas pečenia s kameňom na pečenie a teplota rôzne. Ak prekročíte maximálny čas pečenia, pravdepodobne nebude cítiť spálenie, jedlo bude iba chrumkavejšie.
- Kameň na pečenie môžete používať aj na jedlá, pri ktorých zvyčajne používate plech na pečenie, bez rizika spálenia, s perfektným výsledkom.
- Aby sa jedlo ľahko vkladalo do rúry a vyberalo z nej, jedlo položte na papier na pečenie, ktorý ste položili na lopatku na pečenie. Vyhnite sa tak čisteniu.
- Zvyšky z pečenia možno odstrániť stierkou alebo nožom. Ak chcete kameň vyčistiť dôkladnejšie, trochu ho nahrejte a vyčistíte drsnou hubkou a potom dobre opláchnite teplou vodou.
- Používaním kameň napokon stmavne, ale jeho vlastnosti zostanú nezmenené.
- Neumývajte ho v umývačke a nepoužívajte mydlovú vodu.

Upečte si pizzu ako v skutočnej pizzerii

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak pri príprave cesta použijete kvások.
- Vkladanie do rúry pomocou lopaty si vyžaduje istú dávku skúsenosti, dodržte pozorne všetky inštrukcie a začnite s menšími pizzami.

1. Rúru zapnite dostatočne včas, aby sa kamenná platňa stihla rozohriať na potrebnú teplotu.
2. Pripravte si všetky potrebné ingrediencie na oblohu (paradajky, soľ, pokrúpaná mozzarella, sardely, oregano, olej na poliatie atď.)
3. Spracúvajte vykysnuté cesto pridávaním múky, až pokiaľ sa neprestane lepiť na dosku. Cesto musí byť elastické (tak ako ho pripravujú profesionálni pekári pizze), aby sa pohodlne zošmyklo z lopaty.
4. Rozvaľkajte cesto na doske na potrebný rozmer s pomocou valčeka a vyformujte okraje.
5. Posypte trochu múky lopatu aj spodnú stranu pizzového cesta, preložte ho na lopatu a rýchlo obložte ingredienciami.

DÔLEŽITÉ: nenechávajte obloženú pizzu na lopate, lebo cesto navlhne a nebude sa môcť zošmyknúť.

6. Vložte pizzu do rúry, lopatu oprite o kamennú platňu a krátkymi trhavými pohybmi ju vytiahnite späť tak, aby sa pizza zošmykla.
- ak chcete vložiť pizzu do rúry čo najjednoduchšie, odporúčame položiť na lopatu papier na pečenie, pizza sa zošmykne na platňu bez problémov.

- je možné vyformovať aj veľmi veľkú pizzu v rozmere kamennej platne v rúre, a to nasledovným spôsobom:

1. Nastavte rúru na strednú teplotu, kamenná platňa je umiestnená na mriežke na strednej polohe.
2. Pripravte cesto v požadovanej veľkosti a vyformujte okraje.
3. Vytiahnite mriežku s kamennou platňou z rúry a umiestnite ich na varný panel.
4. Uložte cesto na papier na pečenie a potom na kamennú platňu a obložte pizzu ingredienciami.
5. Vložte pizzu do rúry a nechajte ju piecť potrebný čas.

Čas pečenia môže byť veľmi rôzny a závisí od hrúbky cesta aj teploty rúry. Skutočná neapolská pizza musí splniť požiadavky: veľmi tenké cesto, veľmi vysoká teplota rúry a platne, čas pečenia 10 až 12 minút.

Pre hrubšie pizze: stredná teplota, doba pečenia od 15 do 25 minút.

S postupným naberaním skúseností nájdete správne kombinácie pre prípravu vašej pizze.



Chlieb na každý deň

Potrebuje:

500 g múky
20 g kvasníc
1 vajce
20 g cukru
8 g soli
20 g masla
10 ml plnotučného
mlieka
10 ml extra
panenského olivového
oleja

Do vlažného mlieka pridajte kvasnice a cukor a zamiešajte, až sa všetky zložky rozpustia.

Zmiešajte múku s mliekom a potom pridajte teplú vodu. Pridávajte soľ, maslo, vajce a olej, až získate mäkké a hladké cesto.

Nechajte chlieb vykysnúť, a keď zdvojnásobí objem, vyformujte cesto do podlhovastého tvaru. Znova nechajte kysnúť a potom rozdeľte na jednotlivé pecne, každý asi 40 g.

Pečte pri 220 ° asi 10 minút a potom pri 180° ďalších 10 minút.



Chlieb so semienkami

Potrebuje:

500 g celozrnej
pšeničnej múky
200 g múky typu 0
60 g kvasníc
200 g ľanových,
tekvicových,
slniečnicových,
pohánkových a
sezamových semienok
10 g soli
20 g cukru
100 ml mlieka
350 ml vody

Pripravte zmes 100 g múky typu 0, 100 g celozrnej pšeničnej múky, 10 g kvasníc, 100 ml vody a trošku cukru. Zabaľte cesto do priľnavej fólie, do ktorej ste predtým urobili malé dierky, a nechajte kysnúť pri izbovej teplote aspoň 6 hodín.

Pripravte druhú zmes zo zvyšku múky, polovice rozdrvených semienok, vlažného mlieka, kvasníc a cukru. Obe zmesi spolu premiešajte, pričom pridáte soľ, a nechajte zmes kysnúť vo veľkej miske prikrytej vlhkou utierkou. Keď sa objem zdvojnásobí, znova premiešajte a znova nechajte kysnúť. Vytvorte 300 gramové pecne, postriekajte troškou vody a posypte zvyškom semienok a položte pecne na podnos. Nechajte pecne vykysnúť a potom 15 minút pečte pri teplote 200°C a ďalších 40 minút pri teplote 180°C.



Ražný chlieb

Potrebuje:

500 g preosiatej ražnej
múky
100 g múky typu 0
25 g kvasníc
15 g kryštálového cukru
20 g soli
50 ml vody

Zmiešajte 100 g ražnej múky s vodou a 5 g kvasníc. Nechajte zmes nakysnúť.

Zabaľte cesto do priľnavej fólie, do ktorej ste urobili dierky, a nechajte kysnúť aspoň 10 hodín pri izbovej teplote.

Zmiešajte so zvyškom múky a kvasníc. Potom pridajte cukor a teplú vodu, v polovici miešania pridajte soľ. Nechajte zmes kysnúť v miske prikrytej vlhkou utierkou, a keď sa objem zmesi zdvojnásobí, niekoľkokrát cesto prelozte a nechajte znova kysnúť.

Pečte pri 220 stupňoch 10 minút a potom pri 185 stupňoch 35 – 40 minút.

Potrebuje:

450 g univerzálnej múky
28 g čerstvých kvasníc
1 polievková lyžica cukru
177 ml vlažnej vody
1 čajová lyžička soli
3 čajové lyžičky oleja (5 na focacciu)

Cesto na pizzu (alebo na focacciu – talianska chlebová placka)

Rozpustite kvasnice v časti vody. Urobte v múke jamku a pridajte olej, soľ, cukor a vodu a dobre rozmiešajte končekmi prstov. Keď múka absorbuje vodu, pridajte rozpustené kvasnice a dobre premiešajte. Pokračujte v miesení, až kým cesto nie je pružné a nelepí sa na ruky. Vytvarujte do gule a vložte do pomúčenej misky. Nechajte kysnúť asi 2 hodiny alebo kým sa objem nezdvajnasobí. Niekoľko minút cesto mieste a znova nechajte asi 15 minút kysnúť. Pripravené pizzové cesto možno úspešne použiť.



Prísady na klasické pizze

Neapolská: olúpané talianske mini paradajky, plátky ančovičiek, olivový olej, oregano, bazalka, soľ.

Margherita: olúpané talianske mini paradajky, syr mozzarella, bazalka, olivový olej, soľ.

Marinara: olúpané talianske mini paradajky, bazalka, cesnak, oregano, olivový olej, soľ.

Biela pizza: syr mozzarella, strúhaný syr pecorino, bazalka, olivový olej, soľ.

VARIÁCIE

Pokryte cesto plátkami syra, pridajte krevety, cesnak, bazalku a pokvapkajte troškou olivového oleja. Striedavo ukladajte plátky syra a údenej slaniny, posypte nasekaným rozmarínom a pokvapkajte troškou oleja. Cibuľu nakrájajte na tenko a prudko ju opražte s cesnakom, soľou a čiernym korením. Na cesto naukladajte plátky syra fontina a na ne pridajte cibuľu a olej.

Calzone

Potrebuje:

Cesto podľa receptu na pizzu
225 g mozzarely
225 g ricotty
110 g šunky, 1 vajce
strúhaný parmezán
soľ

Nechajte ricottu odkvapať, pridajte vajce, štipku soli, mozarellu nakrájanú na kocky, výdatné množstvo parmezánu a nasekanú šunku. Vyvalkajte cesto na okrúhlu placku a uložte túto zmes na polovicu placky. Preložte druhú polovicu cesta cez zmes, čím vytvoríte taštičku, a okraje dobre spojte a uzavrite. Použite papier na pečenie a pečte priamo kameni na pečenie pri strednej teplote 25 – 30 minút.

Syrová focaccia

Vyvalkajte pizzové cesto na obdĺžnik a pokryte plátkami syrov fontina, gorgonzola, taleggio. Pridajte trochu nasekaného rozmarínu, oregano a niekoľko kvapiek olivového oleja, soľ a korenie. Použite papier na pečenie, položte na kameň na pečenie pomocou lopatky. Pečte 10 – 12 minút. Môžete takto zužitkovať zbytky syra.

Chlebová placka

Vyvalkajte cesto na okrúhlu, čo najtenšiu placku - nezáleží na tom, ak sa cesto na niektorých miestach pretrhne. Poprepichujte celý povrch vidličkou. Použite papier na pečenie, položte na kameň na pečenie a pečte 5 minút z každej strany. Je vhodná k prosciutto.

Potrebuje:
jedno balenie
mrazeného lístkového
cesta
jeden žltok
olivy, kapary
koktajlové párky
ančovičky

Predjedlá

Cesto vyvalkajte a vykrajovačkou vykrojte z neho kolieska. Na každé dajte olivu, ančovičku a pod. a potrite žltkom.
Použite papier na pečenie a pečte priamo kameni na pečenie.
Vložte do rúry so strednou teplotou na 15 minút.

Sušienky

Pečte podľa hociktorého svojho obľúbeného receptu, použite papier na pečenie a pečte priamo kameni na pečenie pri strednej teplote 20-25 minút.



*Výborné výsledky
dosiahnete, ak komerčné
mrazené cesto nahradíte
čerstvým.*

Croissanty

Nastavte rúru na strednú teplotu, použite papier na pečenie a položte croissanty na kameň na pečenie. Pečte 20 minút alebo postupujte podľa návodu výrobcu.

Jablková taštička

Potrebuje:
Cesto na koláč
2 jabĺčka
1 žltok
cukor

Cesto vyvalkajte. Jablká olúpte, nakrájajte na tenké plátky a posypte cukrom. Poukladajte jablká na polovicu vyvalkaného cesta, druhú polovicu cez ne preložte a okraje dobre uzavrite. Potrite vyšľahaným žltkom, použite papier na pečenie a položte na kameň na pečenie. Pečte pri strednej teplote 20 – 25 minút. Podľa želania možno plniť aj iným ovocím.



Jahodová torta

Potrebuje:

Cesto na koláč
1 pomaranč
jahodový džem
cca 350 g jahôd
cukor

Cesto vyvaľkajte na koleso a vyformujte zdvihnuté okraje. Použite papier na pečenie a pomocou lopatky vložte do rúry na kameň na pečenie. Pečte 20-25 minút. Keď je cesto takmer vychladnuté, potrite ho šťavou z pomaranča a džemom. Na to poukladajte jahody a výdatne posypte cukrom.



Hovädzie Wellington

Potrebuje:

700 g hovädzieho
mäsa
1 balíček mrazeného
lístkového cesta
50 g prosciutto
1 vajce
soľ, korenie

Mäso posolte a okoreňte, omotajte plátkami prosciutta a obviažte kuchynskou niťou, aby si udržalo tvar. Vložte do pekáča a pečte asi 15 minút pri 200°C, nechajte vychladnúť. Medzitým vyvaľkajte lístkové cesto, odstráňte z mäsa niť a zabaľte ho do cesta. Cesto dobre uzavrite a prepichnete vidličkou, aby pri pečení mohla unikáť para.

Potrite vyšľahaným vajčkom, použite papier na pečenie a položte na kameň na pečenie a pečte v horúcej rúre, kým cesto nezíska zlatistú farbu.



Książka kucharska - potrawy pieczone na kamieniu do pizzy

Glina ogniotrwała, używana przez stulecia do pieczenia, pozostaje nadal niezbędna do uzyskania równego wypieku, bez użycia oleju lub innych tłuszczów oraz do uwydatnienia naturalnego smaku potraw. Są to efekty niemożliwe do uzyskania przy użyciu mocno nagrzanym metalowym powierzchni. Używając kamienia do pieczenia, umieszczonego w domowym piekarniku, można korzystać z bardzo starej powierzchni do pieczenia i odkryć ponownie starodawne, autentyczne smaki potraw, które łatwo przygotować w idealny sposób, bez ryzyka przypalenia.



Zdrowe i
beztłuszczowe
gotowanie



Doskonała
jakość
gotowania



Nadaje
się do
wszystkich
źródeł
ciepła

Charakterystyka

Kamień do pieczenia, wyprodukowany z wyselekcjonowanej gliny ogniotrwałej, suszony i podgrzewany w temperaturze 1300°C, jest wysoce odporny na zmiany temperatury, zarysowania i pęknięcie.

- Specjalny projekt kamienia odpowiada za jego niską wagę i szybkie nagrzewanie się.
- Właściwością kamienia jest równomierne nagrzewanie się jego powierzchni, wchłanianie wilgoci oraz możliwość pieczenia bez użycia tłuszczów, co jest niezbędne do uzyskania idealnego wypieku.
- Można pozostawić kamień w piekarniku, oszczędzając tym samym cenną przestrzeń kuchenną.

Ognioodporna glina jest materiałem w pełni naturalnym. Dlatego mogą występować różnice w kolorze lub drobne niedoskonałości. Nie ma to jednak wpływu na użytkowanie produktu.

Instrukcja użytkowania

- Umieścić kamień na półce piekarnika, włączyć piekarnik i poczekać na nagrzanie do odpowiedniej temperatury. (40 min.), następnie umieścić jedzenie wewnątrz piekarnika.
- Elektryczne piekarniki dłużej się nagrzewają i w niektórych przypadkach, podczas pieczenia, lepiej wyłączyć górną grzałkę.
- Nie należy używać olejów lub innych tłuszczów na powierzchni kamienia do pieczenia.
- Czas i temperatura pieczenia potraw na kamieniu mogą być inne niż na powierzchni metalowej. Jeśli przekroczony zostanie maksymalny czas pieczenia, prawdopodobnie nie pojawi się zapach spalenizny, ale jedzenie będzie po prostu bardziej chrupkie.
- Na kamieniu do pieczenia można również przygotowywać pokarmy, które zazwyczaj przygotowuje się na blasze do pieczenia, bez ryzyka przypalenia, uzyskując idealny rezultat.
- Aby móc łatwo wkładać i wyjmować jedzenie z piekarnika, należy je umieścić na papierze do pieczenia, a następnie na łożatce do pieczenia, unikając w ten sposób czyszczenia.
- Resztki jedzenia można usunąć za pomocą szpatułki lub noża. Aby wykonać bardziej dokładne czyszczenie, delikatnie podgrzać kamień w piekarniku i wyczyścić go przy pomocy gąbki ścierniej, opłukując go potem dokładnie ciepłą wodą.
- W procesie użytkowania kamień do pieczenia z czasem pociemnieje, ale jego cechy charakterystyczne pozostaną niezmienione.
- Nie myć w zmywarce i nie czyścić go wodą z mydłem.

Aby upiec pizzę taką, jak w pizzerii

- Najlepszy rezultat zapewnią ciasto przygotowane z użyciem naturalnego zakwasu.
- Posługiwanie się łożatką do pizzy wymaga minimalnego doświadczenia. Należy postępować zgodnie z instrukcjami i na początek przygotować mniejsze pizze.

1. Włącz wcześniej piekarnik, aby powierzchnia kamienia miała czas na odpowiednie rozgrzanie się.
2. Rozpocznij od przygotowania wszystkich dodatków, które będą ułożone na pizzy (pomidory, sól, mozzarella w kawałkach, anchois, oregano, oliwa do polania na wierzch itp.)
3. Wyrabiaj wyrośnięte ciasto, dodając mąkę, aż przestanie kleić się do blatu. Ciasto musi być bardzo elastyczne (takie, jak przygotowane przez piekarza w pizzerii), aby łatwo zsuwać się z łożatki podczas wkładania do piekarnika.
4. Rozwałkuj wałkiem ciasto na blacie do żądanej wielkości i uformuj brzeg pizzy.
5. Posyp łożatkę oraz okrągły spód ciasta odrobiną mąki, wyłóż ciasto na łożatkę i szybko ułóż na nim dodatki.

WAŻNE: nie należy pozostawiać przygotowanej pizzy na łożatce; ciasto robi się wilgotne i nie zsunie się z łożatki.

6. Włóż łożatkę do piekarnika, opierając ją na kamieniu i wycofaj ją, wykonując krótkie i zdecydowane ruchy.
- Aby maksymalnie ułatwić wkładanie pizzy do piekarnika, zaleca się, aby na łożatce rozłożyć arkusz papieru do pieczenia - pizza bez problemu zsunie się na kamień.
- Można również uformować bardzo dużą pizzę, wielkości kamienia, postępując w następujący sposób:
 1. Ustaw średnią temperaturę piekarnika z kamieniem umieszczonym na kratce na środkowym poziomie.
 2. Rozwałkuj ciasto do żadanego wymiaru i uformuj brzeg.
 3. Wyjmij z piekarnika kratkę z kamieniem i ułóż na płycie kuchennej.
 4. Umieść ciasto na papierze do pieczenia, następnie na kamieniu i na koniec ułóż dodatki na pizzy.
 5. Włóż do piekarnika i piecz przez odpowiedni czas.

Czas pieczenia może się bardzo różnić w zależności od grubości ciasta i temperatury piekarnika. Prawdziwa pizza neapolitańska wymaga: bardzo cienkiego ciasta, bardzo wysokiej temperatury piekarnika i kamienia, czasu pieczenia od 10 do 12 minut.

W przypadku pizzy na grubym cieście wymagana jest: średnia temperatura pieczenia, czas pieczenia od 15 do 25 minut. Przy odrobinie doświadczenia znajdziesz optymalne konfiguracje dla swojej pizzy.



Składniki:

500 g mąki
20 g drożdży
1 jajko
20 g cukru
8 g soli
20 g masła
10 ml mleka
pełnotłustego
10 ml oliwy extra
virgin

Chleb codzienny

Lekko podgrzać mleko, dodać drożdże i cukier, a następnie wymieszać całość do połączenia wszystkich składników.

Połączyć mąkę z mieszanką mleka, drożdży i cukru, a następnie dodać ciepłą wodę. Dodać do tego sól, masło, jajko i oliwę i mieszać do uzyskania miękkiego i gładkiego ciasta. Pozostawić chleb do wyrośnięcia. Podwoi on swoją objętość. Następnie wyrobić ciasto do uzyskania podłużnego kształtu. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia, a następnie rozdzielić na bochenki, każdy o wadze ok. 40 g. Piec w temp. 220 stopni przez około 10 minut, a następnie w temp. 180° przez kolejne 10 minut.



Składniki:

500 g pełnoziarnistej
mąki pszennej
200 g mąki Manitoba
60 g drożdży
200 g siemienia
lnianego, ziaren dyni,
ziaren słonecznika,
ziaren gryki oraz
ziaren sezamu
10 g soli
20 g cukru
100 ml mleka
350 ml wody

Chleb z ziarnami

Przygotować mieszankę ze 100 g mąki Manitoba, 100 g pełnoziarnistej mąki pszennej, 10 g drożdży, 100 ml wody i szczypty cukru. Owinąć ciasto w folię spożywczą, w której wcześniej należy zrobić kilka małych dziur i pozostawić do wyrośnięcia przynajmniej na 6 godzin w temperaturze pokojowej. Przygotować drugą mieszankę z pozostałej ilości mąki, połowy pokruszonych nasion, letniego mleka, drożdży i cukru. Wyrobić razem te dwie mieszanki, dodając sól i pozostawić powstałą mieszankę do wyrośnięcia w dużej misce przykrytej wilgotną tkaniną. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyrobić je jeszcze raz i ponownie pozostawić do wyrośnięcia. Uformować bochenki o wadze 300 g każdy, skropić je lekko wodą i posypać pozostałymi nasionami, a następnie ułożyć bochenki na blasze. Pozostawić bochenki do wyrośnięcia, a następnie piec w temp. 200 stopni przez 15 minut, a potem w temp. 180 stopni przez kolejne 40 minut.



Składniki:

500 g przesianej mąki
żytniej
100 g mąki Manitoba
25 g drożdży
15 g cukru kryształ
20 g soli
50 ml wody

Chleb żytni

Wymieszać 100 g mąki żytniej z wodą i z 5 g drożdży. Pozostawić powstałą mieszankę do wyrośnięcia. Owinąć ciasto w folię spożywczą (robiąc w niej wcześniej kilka dziur) i pozostawić do wyrośnięcia na przynajmniej 10 godzin w temperaturze pokojowej.

Wymieszać pozostałą część mąki i drożdży. Następnie dodać cukier i ciepłą wodę – w połowie mieszaniny dodać sól. Pozostawić mieszankę do wyrośnięcia w misce przykrytej wilgotną tkaniną, a gdy objętość ciasta się podwoi, ugnieść ciasto kilka razy i jeszcze raz pozostawić do wyrośnięcia. Piec w temp. 220 stopni przez 10 minut, a następnie w temp. 185 stopni przez 35/40 minut.

Ciasto na pizzę (lub na focaccię - włoski cienki chlebek)

Składniki:

454 g mąki uniwersalnej
28 g świeżych drożdży
1 łyżka cukru
280 ml wody o temp. pokojowej
1 łyżeczka soli
3 łyżeczki oliwy (5 na focaccia)

Rozpuścić drożdże w odrobinie wody. Uformować z mąki stożek, a w jego środku zrobić zagłębienie. Wsypać sól, cukier, wlać oliwę i wodę i wymieszać wszystko palcami. Gdy mąka wchłonie wodę, dodać rozpuszczone drożdże i ugnieść ciasto. Kontynuować ugniatanie do momentu, aż ciasto zrobi się elastyczne i nie będzie przyklejać się do rąk. Uformować kulę i umieścić ją w posypanej mąką misce. Pozostawić do wyrośnięcia na około dwie godziny lub do momentu podwojenia się objętości ciasta. Ugniatć ciasto przez kilka minut i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na około 15 min. Można równie dobrze użyć gotowego ciasta na pizzę.



Składniki na klasyczne pizze

Neapolitańska: obrane włoskie pomidory śliwkowe, filety anchois, oliwa z oliwek, oregano, bazylia, sól.

Margherita: obrane włoskie pomidory śliwkowe, ser mozzarella, bazylia, oliwa z oliwek, sól.

Marinara: obrane włoskie pomidory śliwkowe, bazylia, czosnek, oregano, oliwa z oliwek, sól.

Biała pizza: ser mozzarella, tarty ser pecorino, bazylia, oliwa z oliwek, sól.

WARIACJE

Pokryć ciasto plastrami sera, dodać krewetki, czosnek, bazylię i pokropić odrobiną oliwy z oliwek. Układać mozzarellę na zmianę z plasterkami wędzonego boczku, posypać posiekanym rozmarynem i pokropić niewielką ilością oliwy. Pokroić cebulę w cienkie plasterki i krótko podsmażyć z dodatkiem czosnku, soli i pieprzu. Pokryć ciasto plastrami sera fontina i rozłożyć cebulę oraz skropić olejem.

Pizza Calzone

Składniki:

Ciasto na pizzę z jednego przepisu
227 g sera mozzarella
227 g sera ricotta
113 g szynki, 1 jajko
tartego parmezanu, sól

Przecedzić ser ricotta przez sito, dodać jajko, szczyptę soli, mozzarellę pokrojoną w kostkę, sporą ilość parmezanu oraz pokrojoną szynkę. Rozwałkować ciasto na kształt koła i umieścić przygotowaną mieszankę na jednej połowie koła. Złożyć ciasto na pół i dobrze skleić brzegi. Użyć papieru do pieczenia i piec pizzę bezpośrednio na kamieniu do pieczenia w średniej temp. przez 25-30 min.

Serowa focaccia

Rozwałkować ciasto na pizzę i wyciąć kształt prostokąta a następnie pokryć ciasto cienkimi plasterkami serów: fontina, gorgonzola, taleggio. Dodać trochę posiekanego rozmarynu, oregano, kilka kropli oliwy z oliwek, sól i pieprz. Użyć papieru do pieczenia, umieścić pizzę na kamieniu do pieczenia przy użyciu łopatk do pieczenia pizzy. Piec przez 10-12 min. Jest to dobry sposób na wykorzystanie resztek sera.

Cienki chlebek

Rozwałkować ciasto na kształt koła (tak cienkiego jak to tylko możliwe) – nie ważne, jeśli ciasto pęknie w kilku miejscach. Podziurawić całą powierzchnię ciasta za pomocą widelca. Użyć papieru do pieczenia, umieścić ciasto na kamieniu do pieczenia i piec przez 5 min. na każdej stronie. Bardzo dobrze smakuje serwowany z szynką prosciutto.

Przystawki

Składniki:

jedno opakowanie
mrożonego ciasta
francuskiego
jedno żółtko jajka
oliwki, kapary
koktajlowe
frankfurterki, anchois

Rozwałkować ciasto i wyciąć okręgi przy pomocy foremki do ciastek. Na każdym okręgu umieścić oliwkę, anchois itp. i posmarować je żółtkiem.
Użyć papieru do pieczenia i piec pizzę bezpośrednio na kamieniu do pieczenia.
Włożyć do piekarnika i piec w średniej temperaturze przez 15 min.

Ciasteczka

Upiec ciasteczka według swojego ulubionego przepisu. Użyć papieru do pieczenia, ułożyć ciasteczka na kamieniu do pieczenia i piec w średniej temp. przez 20-25 min.



Rogaliki

Świetne rezultaty można osiągnąć, zamieniając komercyjne mrożone ciasto na ciasto kupione w sklepie

Ustawić w piekarniku średnią temperaturę grzania, użyć papieru do pieczenia i umieścić rogaliki na kamieniu do pieczenia. Piec przez 20 minut i poza tym postępować zgodnie ze wskazówkami producenta.

Ciastko z jabłkiem

Składniki:

Ciasto z jednego
przepisu
2 jabłka
1 żółtko jajka
cukier

Rozwałkować ciasto. Obrać jabłka ze skórki i pokroić w cienkie plasterki, posypać cukrem. Ułożyć jabłka na jednej połowie rozwałkowanego ciasta i złożyć ciasto na pół, a następnie dobrze skleić boki ciasta. Posmarować roztrzepanym żółtkiem, użyć papieru do pieczenia i położyć ciasto na kamieniu do pieczenia. Piec przez 20-25 min. w średniej temperaturze. Można użyć dowolnego owocowego wypełnienia.



Tarta truskawkowa

Składniki:

Ciasto na tartę z
jednego przepisu
1 pomarańcza
dżem truskawkowy
0,5 l truskawek
cukier

Rozwałkować ciasto, nadać mu kształt koła i uformować grubsze brzegi. Użyć papieru do pieczenia i położyć ciasto na kamieniu do pieczenia prosto z łopatką do pieczenia. Piec przez 20-25 min. Gdy ciasto prawie ostygnie posmarować je sokiem z pomarańczy i rozsmarować na nim dżem. Na górze ułożyć truskawki i posypać obficie cukrem.



Beef Wellington

Składniki:

700 g wołowiny
1 opakowanie
mrożonego ciasta
francuskiego. 50 g
szynki prosciutto
1 jajko
sól, pieprz

Posypać mięso solą i pieprzem, owinąć plasterkami szynki prosciutto i przewiązać sznurkiem kuchennym aby nie utraciło kształtu. Włożyć na blachę do pieczenia i piec w temperaturze 200°C przez około 15 min, pozostawić do wystygnięcia. W międzyczasie rozwałkować ciasto francuskie i owinąć w nie mięso usuwając wcześniej sznurek. Dobrze zakleić ciasto wokół mięsa i poprzebijać ciasto widelcem aby umożliwić ujście pary podczas pieczenia.

Posmarować roztrzepanym jajkiem, użyć papieru do pieczenia i położyć potrawę na kamieniu do pieczenia umieszczonym w gorącym piekarniku i piec do zrumienienia ciasta.



A tűzálló agyag, amit évszázadok óta használnak a sütéshez, még ma is elengedhetetlen az egyenletes sütéshez olaj vagy zsiradék nélkül, a természetes ízek kihangsúlyozására. Ilyen eredményeket a fémfelületekből sugárzó erős hőhatással nem lehet elérni. Az otthoni sütőbe helyezett sütőkővel a legősbibbi sütési felület áll rendelkezésére, hogy segítségével felfedezhesse az ősi és eredeti ízeket, könnyedén elérve a tökéletes sütési eredményt, a leégés kockázata nélkül.



Egészséges és zsiradékmentes sütés



Kiváló sütési teljesítmény



Minden hőforráshoz alkalmas

Jellemzők

A pizzakő válogatott tűzálló agyagból készült, 1300°C-on szárítva és kiégetve, így rendkívüli mértékben ellenáll a hőmérséklet-változásoknak, a törésnek és karcosodásnak.

- Az egyedi vájatokkal ellátott dizájn gondoskodik a kő csekély súlyáról és gyors felmelegedéséről.
- Egyenletes hőelosztása, nedvszívóképessége és a zsiradék nélküli sütés lehetősége elengedhetetlenné teszi a tökéletes sütéshez.
- A sütőkövet a sütőben is tárolhatja, így helyet takarít meg a konyhában.

A tűzálló agyag teljes mértékben természetes anyag. Ezért előfordulhatnak színbeli eltérések vagy kis egyenetlenségek. Ezek azonban semmilyen hatással nincsenek a használatára.

Használati útmutató

- Helyezze a sütőkövet a sütőrácsra, és várjon, amíg el nem éri a megfelelő hőmérsékletet. (40 perc), ezután helyezze be az ételt.
- A villanysütők lassabban melegsznek fel, és esetenként sütés közben célszerűbb kikapcsolni a felső légkeverést.
- Ne használjon olajat vagy más zsiradékot a sütőkővön.
- Egy fémfelülethez viszonyítva a sütési idő és hőmérséklet eltérhet sütőkő használata esetén. Ha túllépi a maximális sütési időt, lehetséges, hogy nem érez égett szagot, de az étel ropogósabb lesz.
- A sütőkövet használhatja általában tepsiben sült ételekhez is, kizárva az odaégés veszélyét a tökéletes sütési eredmény érdekében.
- Az ételt egy darab sütőpapíron helyezze a sütőlapátra, hogy könnyebben behelyezhesse a sütőbe, illetve kivehesse onnan.
- Minden sütési maradvány eltávolítható egy spatula vagy kés segítségével. Intenzívebb tisztításhoz melegítse fel kissé a követ a sütőben és tisztítsa le egy csiszolópárnával, majd öblítse le alaposan meleg vízzel.
- A sütőkő a használat során idővel megsötétedhet, de a tulajdonságai változatlanok maradnak.
- Ne tisztítsa mosogatógépben és ne használjon a tisztításához szappanos vizet.

Pizza, ahogyan a pizzériákban készítik

- A legjobb eredmény érdekében a tésztát kovással készítse.
- A pizzalapáttal történő sütés némi tapasztalatot igényel, ezért mindenképpen kövesse az utasításokat, és kisebb méretű pizzákkal kezdjen.

1. A sütőt jó előre kapcsolja be, hogy a kőnek legyen ideje felmelegedni.
2. Először készítse elő a feltételhez szükséges összes összetevőt (paradicsom, só, reszelt mozzarella, szardella, oregánó, olaj az ízesítéshez stb.)
3. Gyúrja a kelt tésztát liszt hozzáadásával addig, amíg az már nem ragad a felületre. A tésztának nagyon rugalmasnak kell lennie (a pizzasütőben készülő tésztához hasonlóan), mivel csak így csúsztható le könnyedén a lapátról a sütéshez.
4. Nyújtsa a tésztát sodrófa segítségével a kívánt méretre és formázza meg a szélét.
5. Enyhén lisztezze meg a lapátot és a tészta alját, majd helyezze a lapátra, és gyorsan tegye rá a feltétet.

FONTOS: A feltét felhelyezése után ne hagyja állni a pizzát a lapáton, mivel a tészta átnedvesedik, és így nem csúsztható le a lapátról.

6. A sütéshez tegye a lapátot a sütő kövére, majd húzza ki rövid, de határozott mozdulatokkal.
- A legegyszerűbben úgy helyezhető a sütőbe, ha sütőpapírt tesz a lapátra – így a pizza biztosan átcúsztható a másik felületre.
- Nagy, a sütőkő méretével megegyező pizza sütéséhez a következőképpen járjon el:
 1. Állítsa a sütőt közepes fokozatra, a sütőkő legyen a középső szintre helyezett rácson.
 2. Készítse elő a kívánt méretű tésztát, és formázza meg a szélét.
 3. Vegye ki a sütőből a rácsot a rajta lévő kővel együtt és helyezze a főzőlapra.
 4. Tegye a tésztát sütőpapírra, majd a sütőkőre, és tegye rá a feltétet.
 5. Helyezze a sütőbe és süssa a szükséges ideig.

A sütési idő a tészta vastagságától és a sütő hőmérsékletétől függően változó. Igazi nápolyi pizza készítéséhez a következők szükségesek: nagyon vékony tészta, nagyon forró sütő és sütőlap, 10-12 perc sütési idő.

Vastag pizza készítéséhez a következők szükségesek: közepes hőmérséklet, 15-25 perc sütési idő. Az Ön számára tökéletes pizza elkészítéséhez csak némi tapasztalatszerzés szükséges.



Hozzávalók:

500 g finomliszt
20 g élesztő
1 tojás
20 g cukor
8 g só
20 g vaj
10 ml zsíros tej
10 ml extra szűz
olívaolaj

Házi kenyér

Melegítse fel kissé a tejet, adja hozzá az élesztőt és a cukrot, majd keverje addig, amíg a hozzávalók fel nem olvadtak.

Keverje a tejes keveréket a liszthez, majd adjon hozzá meleg vizet. Keverje hozzá a vajat, a tojást és az olajat, amíg puha és sima tésztát nem kap.

Hagyja kétszeresére kelni a kenyeret, majd formázza hosszúkásra a tésztát. Hagyja tovább kelni, majd válassza szét két, egyenként 40 g súlyú darabra.

Süsse 220 °C-on körülbelül 10 percig, majd 180 °C-on további 10 percig.



Hozzávalók:

500 g teljes kiőrlésű
búzaliszt
200 g manitoba liszt
60 g élesztő
200 g lenmag, tökmag,
napraforgómag,
hajdina és szezám
10 g só
20 g cukor
100 ml tej
350 ml víz

Magvas kenyér

Keverjen össze 100 g manitoba lisztet, 100 g teljes kiőrlésű búzalisztet, 10 g élesztőt, 100 ml vizet és egy csipet cukrot. Csavarja előzőleg kilyuggatott alufóliába a tésztát, majd legalább 6 órán át kelessze szobahőmérsékleten.

Készítsen egy második keveréket a liszt maradékából, az összetört magvakból, langyos tejből, élesztőből és cukorból. Dolgozza össze a két keveréket a só hozzáadásával, és hagyja kelni egy nedves ruhával letakart nagy tálban. Ha a kétszeresére kelt, még egyszer gyúrja át és kelessze még tovább. Szaggasson belőle egyenként 300 g-os vekniket, permetezzen rájuk egy kevés vizet, szórja meg őket a maradék magvakkal, és helyezze a vekniket egy tepsire. Hagyja kelni a vekniket, majd süsse 200 °C-on 15 percig, ezután pedig 180 °C-on 40 percig.



Hozzávalók:

500 g rozsliszt, átszitálva
100 g manitoba liszt
25 g élesztő
15 g kristálycukor
20 g só
50 ml víz

Rozskenyér

Keverjen el 100 g rozslisztet vízzel és 5 g élesztővel. Hagyja kelni a keveréket.

Csavarja előzőleg kilyuggatott alufóliába a tésztát, majd legalább 10 órán át kelessze szobahőmérsékleten.

Keverje össze a maradék lisztet és élesztőt. Ezután adjon hozzá cukrot és meleg vizet – a keverés félidejénél adja hozzá a sót is. Nedves ruhával letakart tálban hagyja duplájára kelni a tésztát, hajtogassa meg néhányszor, majd hagyja tovább kelni.

Süsse 220 °C-on 10 percig, majd 185 °C-on 35-40 percig.

Pizzatészta (vagy focaccia – olasz lepénykenyér)

Hozzávalók:

450 g finomliszt
30 g friss élesztő
1 ek cukor
3/4 csésze
szobahőmérsékletű
víz
1 tk só
3 tk olaj
(5 focacciához)

Oldja fel az élesztőt egy kevés vízben. Készítsen mélyedést a lisztben, majd öntse bele az olajat, sót, cukrot és vizet, ezután kézzel alaposan dolgozza össze. Amikor a liszt felvette a vizet, adja hozzá a feloldott élesztőt, és gyúrja össze alaposan. Addig gyúrja, amíg a tészta rugalmas nem lesz, illetve már nem tapad hozzá a kezéhez. Formáljon belőle cipót és helyezze egy kilisztezett táliba. Hagyja a kétszeresére kelni kb. 2 órán keresztül. Gyúrja át a tésztát néhány percig, majd hagyja további 15 percig kelni. A pizzatészta fagyasztás után is kiválóan használható.



Hozzávalók klasszikus pizzákhoz

Nápolyi: hámozott olasz paradicsom, szardellafilé, olívaolaj, oregano, bazsalikom, só.

Margherita: hámozott olasz paradicsom, mozzarella, bazsalikom, olívaolaj, só.

Marinara: hámozott olasz paradicsom, bazsalikom, fokhagyma, oregano, olívaolaj, só.

Fehér pizza: mozzarella, reszelt pecorino sajt, bazsalikom, olívaolaj, só.

VARIÁCIÓK

Fedje le a tésztát sajtszeletekkel, tegyen rá garnélát, fokhagymát, bazsalikomot, és permetezzen rá egy kevés olívaolajat. Helyezzen rá felváltva mozzarella- és baconszeleteket, szórja meg apróra vágott rozmaringgal, és permetezzen rá egy kevés olajat. Vágjon vékony karikákra egy hagymát, ízesítse fokhagymával, sóval és borssal. Fedje le a tésztát fontina sajtszeletekkel, szórja rá a hagymát és étolajat.

Calzone

Hozzávalók:

egy adag pizzatészta
200 g mozzarella
200 g ricotta
100 g sonka
1 tojás
reszelt parmezán, só

Szűrje le a ricottát, adja hozzá a tojást, egy csipet sót, a felkockázott mozzarellát, egy jókora adag parmezánt és a felszeletelt sonkát. Nyújtsa ki a tésztát egy kerek sütőtálban, és a fenti keveréket helyezze a tészta egyik felére. Hajtsa rá a tészta másik felét, és alaposan nyomkodja össze a széleket. Használjon sütőpapírt, és süsse közvetlenül a sütőkővön közepes hőfokon 25-30 percig.

Sajtos focaccia

A kinyújtott pizzatésztát vágja négyzet alakúra, és fedje fontina, gorgonzola és taleggio sajtokból vágott vékony szeletekkel. Szórja meg egy kevés felaprított rozmaringgal, oregánóval, néhány csepp olívaolajjal, sóval és borssal. Használjon sütőpapírt, a sütőlapáttal helyezze a sütőkőre. Süsse 10-12 percig. Ez jó módszer a megmaradt kis darabka sajtok felhasználására.

Lepénykenyér

Nyújtsa ki a tésztát a lehető legvékonyabbra – nem probléma, ha a tészta néhány helyen megtörik. Lyuggassa ki az egész felületet egy villával. Használjon sütőpapírt, helyezze a sütőkőre, és mindkét oldalát süsse 5 percen keresztül. Nagyon jól illik hozzá a prosciutto.

Hozzávalók:
egy csg fagyasztott
leveles tészta
egy tojássárgája
olívbogyó
kapribogyó
koktélvirsli
szardella

Falatkák

Nyújtsa ki a tésztát, és süteményszaggatóval vágjon belőle köröket. Mindegyikre helyezzen egy olajbogyót, szardellát stb., majd kenje le a tojássárgájával. Használjon sütőpapírt, és süsse közvetlenül a sütőkövön. Közepes hőfokon helyezze a sütőbe 15 percre.

Sütemények

Süsse meg kedvenc süteményreceptjét, használjon sütőpapírt, és süsse közvetlenül a sütőkövön közepes hőfokon 20-25 percig.



*Kiváló eredmény érhető
el készen kapható
fagyasztott tésztával is*

Croissant-ok

Állítson be közepes hőmérsékletet a sütőn, használjon sütőpapírt, és helyezze a croissant-okat a sütőkőre. Süsse 20 percen keresztül, vagy kövesse a gyártó útmutatásait.

Almás pite

Hozzávalók:
egy adag pitetészta
2 alma
1 tojássárgája
cukor

Nyújtsa ki a tésztát. Hámozza meg és vágja vékony szeletekre az almákat, majd szórja meg cukorral. Helyezze az almákat a kinyújtott tészta egyik felére, majd hajtsa rá a másik felét, és nyomkodja össze alaposan a széleket. Kenje meg a felvert tojássárgájával, használjon sütőpapírt és helyezze a sütőkőre. Süsse közepes hőfokon 20-25 percig. Tetszés szerint más gyümölcsöt is használhat a töltelékhez.



Epertorta

Hozzávalók:

egy adag pitétészta
1 narancs
eperlekvár
250 g eper
cukor

Nyújtsa ki kerekre a tésztát, a széleken formáljon magasabb peremet. Használjon sütőpapírt, helyezze a sütőlapáttal a sütőkőre, és tegye közvetlenül a sütőbe. Süssse 20-25 percig. Ha a tészta már majdnem lehűlt, kenje meg a narancs levével, és borítsa lekvárral. Helyezze a tetejére az epreket, és szórja meg bőségesen cukorral.



Wellington bélszín

Hozzávalók:

700 g marhabélszín
1 csg fagyasztott
leveles tészta 50 g
prosciutto
1 tojás
só, bors

Szórja meg a húst sóval és borssal, borítsa prosciuttoszeletekkel, és kötözze körbe sütőzsínórral, hogy az alakja megmaradjon. Tepsiben süssse 200°C-on körülbelül 15 percig, majd hagyja kihűlni. Ezalatt nyújtsa ki a leveles tésztát, majd a sütőzsínór eltávolítása után tekerje a húst a leveles tésztába. Alaposan nyomkodja össze a tésztát, és egy helyen lyukassza ki villával, hogy a gőz távozhasson belőle. Kenje meg a felvert tojással, használjon sütőpapírt, helyezze a sütőkőre, és forró sütőben addig süssse, amíg a tészta aranyszínű nem lesz.



Carte de rețete pentru piatra de copt pizza

Argila refractară, utilizată de secole pentru gătit, este încă esențială pentru prepararea uniformă **fără ulei sau grăsime și sporește aromele naturale**. Aceste rezultate sunt imposibil de obținut cu căldura puternică a suprafețelor din metal. Datorită pietrei pentru cuptor, așezate în cuptorul de acasă, te poți bucura de cea mai veche suprafață de gătit, pentru a **redescoperi aromele vechi și autentice și a găti ușor, la perfecție, fără riscul de a arde preparatele**.



Preparare
sănătoasă și
fără grăsimi



Performanță
de preparare
excelentă



Adecvată
pentru toate
sursele de
căldură

Caracteristici

Piatra de copt, fabricată din argilă refractară selecționată, uscată și încălzită la 1300°C, este extrem de rezistentă la schimbările de temperatură, zgâriere și spargere.

- Designul special, cu canale, garantează o greutate redusă și rapiditatea încălzirii.
- Proprietățile sale de a încălzi uniform, de a absorbi umezeala, de a găti fără a utiliza grăsimi sunt esențiale pentru a obține o coacere perfectă.
- Poți lăsa piatra de copt în cuptor, economisind astfel spațiu prețios în bucătărie.

Argila refractară este un material complet natural. Prin urmare, pot exista diferențe de culoare sau mici imperfecțiuni. Acestea nu au însă niciun efect asupra utilizării produsului.

Instrucțiuni de utilizare

- Așază piatra de copt pe grătarul cuptorului, pornește cuptorul și așteaptă până când este atinsă temperatura corectă (40 de minute), apoi introdu alimentele înăuntru.
- În cazul cuptoarelor electrice, procesul de încălzire durează mai mult timp, iar în anumite cazuri, în timpul coacerii, este mai bine să oprești rezistența superioară.
- Nu utiliza uleiuri sau alte grăsimi pe piatra de copt.
- În cazul pietrei pentru cuptor, timpii de coacere și temperatura pot varia în comparație cu o suprafață din metal. Dacă se depășesc timpii de coacere maximi, probabil nu va apărea miros de ars, dar alimentele vor fi mai crocante.
- De asemenea, poți să folosești piatra de copt pentru alimente pe care de obicei le utilizezi cu o tavă de copt fără riscul de a le arde, pentru un rezultat perfect.
- Pentru a le introduce și scoate cu ușurință din cuptor, așază alimentele pe o hârtie de copt deasupra unei palete pentru cuptor, evitând astfel necesitatea de a curăța piatra.
- Eventualele reziduuri rămase după preparare pot fi îndepărtate cu o spatulă sau un cuțit. Pentru o curățare mai temeinică, încălzește ușor piatra de copt și curăță-o cu o lavetă abrazivă, clătind bine după aceea cu apă caldă.
- În timp, datorită utilizării, piatra de copt va căpăta o culoare mai închisă, însă caracteristicile sale vor rămâne neschimbate.
- Nu curăța în mașina de spălat vase și nu utiliza apă cu detergent.

Pentru a coace pizza ca la pizzerie

- Cele mai bune rezultate se obțin preparând aluatul cu drojdie naturală.
 - Coacerea la cuptor folosind lopata necesită un minimum de experiență; urmează cu atenție instrucțiunile și începe cu pizza de dimensiuni reduse.
 - 1. Pornește cuptorul din timp astfel încât suprafața pietrei cuptorului să aibă suficient timp pentru a se încălzi așa cum trebuie.
 - 2. Începe cu pregătirea tuturor ingredientelor de care vei avea nevoie pentru preparare (roșii, sare, mozzarella răzuită, anșoa, oregano, ulei pentru aseasonarea la suprafață etc.)
 - 3. Prepară aluatul cu drojdie adăugând făină până când acesta nu se mai lipește de masă. Aluatul trebuie să fie foarte elastic (ca cel al pizzerului) pentru a putea aluneca cu ușurință de pe lopată atunci când îl coci la cuptor.
 - 4. Întinde aluatul pe masă cu un sucitor la dimensiunea dorită și formează-i marginea.
 - 5. Presară puțină făină pe lopată și pe partea de dedesubt a foi de aluat, pune aluatul pe lopată și azonează-l repede.
 - IMPORTANT: nu lăsa pizza deja aseasonată pe paletă, aluatul se umezește și nu mai poate aluneca de pe aceasta.**
 - 6. Coace-o la cuptor, punând lopata pe piatra cuptorului și retrăgând-o cu mișcări scurte și ferme.
 - Pentru a o introduce la cuptor cât mai ușor, te sfătuim să pui o foaie de hârtie de copt pe lopată; pizza va aluneca pe farfurie fără probleme.
 - De asemenea, poți obține o pizza mare, de dimensiunea pietrei cuptorului, procedând după cum urmează:
 - 1. Setează temperatura cuptorului la o treaptă medie, așezând piatra cuptorului pe grătar la jumătatea înălțimii cuptorului.
 - 2. Pregătește aluatul la dimensiunile dorite și formează-i marginea.
 - 3. Scoate din cuptor grătarul împreună cu piatra și pune-le pe plita din bucătărie.
 - 4. Pune aluatul pe hârtie de copt și apoi pe piatra de copt iar la final azonează-l.
 - 5. Pune-l înapoi în cuptor și coace-l după cum consideri necesar.
- Timpii de preparare pot varia foarte mult în raport cu grosimea aluatului și temperatura cuptorului. Pentru adevărata pizza napolitană, sunt necesare următoarele: aluat foarte subțire, temperatura cuptorului și a pietrei foarte ridicată, timp de coacere de la 10 la 12 minute. Pentru o pizza groasă: temperatură medie, timp de coacere de la 15 la 25 minute. Cu puțină experiență, vei găsi combinațiile potrivite pentru pizza ta.



Pâine obișnuită

Ingrediente:

500 g făină
20 g drojdie
1 ou
20 g zahăr
8 g sare
20 g unt
10 ml lapte integral
10 ml ulei de măsline
extra virgin

Încălzește puțin laptele, adaugă drojdia și zahărul, apoi amestecă ingredientele până când toate s-au topit.

Combină făina și amestecul de lapte și apoi adaugă apă caldă. Adaugă sare, unt, ou și ulei pentru a obține un aluat moale și neted.

Lasă aluatul la crescut până își dublează volumul, apoi dă-i o formă alungită. Lasă din nou la crescut și apoi separă aluatul în câteva franzele, fiecare de câte aproximativ 40 g.

Dă la copt la 220 de grade timp de aproximativ 10 minute și apoi la 180° timp de încă 10 minute.



Pâine cu semințe

Ingrediente:

500 g făină de grâu
integrală
200 g făină Manitoba
60 g drojdie
200 g semințe de in,
dovleac,
floarea-soarelui, hrișcă
și susan
10 g sare
20 g zahăr
100 ml lapte
350 ml apă

Prepară un amestec din 100 g de făină Manitoba, 100 g de făină de grâu integrală, 10 g de drojdie, 100 ml de apă și un vârf de cuțit de zahăr. Învelește aluatul în folie transparentă după ce în prealabil ai făcut câteva mici orificii în folie și lasă la crescut cel puțin 6 ore la temperatura camerei.

Prepară un al doilea amestec din restul de făină, jumătate din semințele zdrobite, lapte cald, drojdie și zahăr. Frământă cele două amestecuri, adăugând sarea și lasă amestecul la crescut într-un vas mare acoperit cu un prosop umez. Când volumul s-a dublat, frământă din nou aluatul și lasă-l iar la crescut. Formează franzele de 300 g fiecare, pulverizează-le cu puțină apă și presară-le cu restul de semințe, apoi pune franzelele pe o tavă. Lasă franzelele la crescut și apoi coace-le la copt la 200 de grade timp de 15 minute, urmate de încă 40 de minute la 180 de grade.



Pâine de seară

Ingrediente:

500 g făină de seară,
cernută
100 g făină Manitoba
25 g drojdie
15 g zahăr granulat
20 g sare
50 ml apă

Amestecă 100 g de făină de seară cu apă și 5 g de drojdie. Lasă amestecul la crescut.

Învelește aluatul în folie transparentă, făcând câteva orificii în folie și lasă la crescut cel puțin 10 ore la temperatura camerei.

Amestecă cu restul de făină și drojdie. Apoi adaugă zahăr și apă caldă – după ce ai amestecat pe jumătate adaugă sarea. Lasă amestecul la crescut într-un vas acoperit cu un prosop umez, iar când volumul s-a dublat, frământă de câteva ori aluatul și lasă-l din nou la crescut.

Coace-l la 220 de grade timp de 10 minute, iar apoi la 185 de grade timp de 35-40 de minute.

Ingrediente:

450 g făină albă
30 g drojdie proaspătă
1 lingură zahăr
3/4 cană apă la temperatura camerei
1 linguriță sare
3 lingurițe ulei
(5 pentru focaccia)

Aluat pentru pizza (sau pentru focaccia - o lipie italiană)

Dizolvă drojdia într-o cantitate mică de apă. Fă o gaură în făină și adaugă uleiul, sarea, zahărul și apa, amestecă bine cu vârfurile degetelor. Când făina a absorbit apa, adaugă drojdia dizolvată și frământă bine. Continuă să frământă până când aluatul devine elastic și nu se mai lipește de mâini. Formează o bilă și pune într-un vas presărat cu făină. Lasă la crescut aproximativ 2 ore sau până când volumul s-a dublat. Frământă aluatul timp de câteva minute și lasă din nou la crescut aproximativ 15 minute. Se poate utiliza cu succes și aluat pentru pizza gata preparat.



Ingrediente pentru pizza clasică

Napolitană: roșii Roma italiene decojite, fileuri de anșoa, ulei de măsline, oregano, busuioc, sare.

Margherita: roșii Roma italiene decojite, brânză mozzarella, busuioc, ulei de măsline, sare.

Marinara: roșii Roma italiene decojite, busuioc, usturoi, oregano, ulei de măsline, sare.

Pizza albă: brânză mozzarella, brânză pecorino rasă, busuioc, ulei de măsline, sare.

VARIAȚII

Acoperă aluatul cu felii de brânzeturi, adăugând creveți, usturoi, busuioc și stropește cu puțin ulei de măsline. Așază brânză mozzarella alternând cu felii de șuncă afumată, presară rozmarin mărunțit și stropește cu foarte puțin ulei. Taie felii subțiri dintr-o ceapă și sotează-le cu usturoi, sare și piper. Acoperă aluatul cu felii de brânză fontina și pune pe deasupra ceapa și uleiul de gătit.

Ingrediente:

O rețetă de aluat pentru pizza
230 g mozzarella
230 g ricotta
115 g șuncă
1 ou, parmezan ras, sare

Calzone

Trece prin sită ricotta, adaugă ou, un praf de sare, mozzarella tăiată în cubulețe, o porție generoasă de parmezan și șunca tăiată bucățele. Întinde aluatul în formă de disc și pune acest amestec pe jumătate din disc. Împăturăște aluatul ca pe un trigon mare și lipește bine marginile. Folosește hârtie de copt și coace direct pe piatra de copt la temperatură medie timp de 25-30 de minute.

Focaccia cu brânză

Întinde aluatul de pizza într-un dreptunghi și acoperă-l cu felii subțiri de brânzeturi fontina, gorgonzola, taleggio. Adaugă rozmarin mărunțit, oregano, câteva picături de ulei de măsline, sare și piper. Folosește hârtie de copt, așază pe piatra de copt cu paleta pentru cuptor. Coace timp de 10-12 minute. Aceasta este o metodă bună de a utiliza bucățile rămase de brânzeturi.

Lipie

Întinde aluatul în formă de disc cât mai subțire posibil - nu are importanță dacă aluatul se mai rupe pe alocuri. Perforează întreaga suprafață cu o furculiță. Folosește hârtie de copt, așază pe piatra de copt și coace timp de 5 minute pe fiecare parte. Merge foarte bine servit cu prosciutto.

Aperitive

Ingrediente:

un pachet de aluat de
foietaj congelat
un gălbenuș de ou
măslină
capere
cârnăciori de bere
anșoa

Întinde aluatul și taie-l în cercuri cu ajutorul unei forme de tăiat fursecuri. Pe fiecare așază o măsline, anșoa etc. și unge cu gălbenuș.
Folosește hârtie de copt și coace direct pe piatra de copt.
Dă la cuptor la temperatură medie timp de 15 minute.

Fursecuri

Prepară oricare dintre rețetele tale preferate de fursecuri, folosește hârtie de copt, așază pe piatra de copt și coace timp de 20-25 de minute la temperatură medie.



Croasanți

*Se pot obține rezultate
excelente cu aluat
congelat din comerț*

Reglează cuptorul la temperatură medie, folosește hârtie de copt și așază croasanții pe piatra de copt. Coace-i timp de 20 de minute sau urmează instrucțiunile producătorului.

Trigon cu măr

Ingrediente:

O rețetă de aluat de
plăcintă
2 mere
1 gălbenuș de ou
zahăr

Întinde aluatul. Decoște merele și taie-le în felii subțiri, presară zahăr pe deasupra. Așază merele pe jumătate din aluatul întins și împătorește, lipind bine marginile. Unge cu gălbenușul bătut, folosește hârtie de copt și așază pe piatra de copt. Coace timp de 20-25 de minute la temperatură medie. Se pot utiliza alte umpluturi de fructe, după preferință.



Tartă cu căpșuni

Ingrediente:

O rețetă de aluat de tartă

1 portocală
gem de căpșuni
500 g căpșuni
zahăr

Întinde aluatul în formă de cerc și formează margini. Folosește hârtie de copt și introdu în cuptor cu paleta direct pe piatra de copt. Coace timp de 20-25 de minute. Când aluatul este aproape răcit, unge-l cu sucul de la portocală și pune pe deasupra gem. Pe deasupra pune căpșuni și presară zahăr din belșug.



Vită Wellington

Ingrediente:

700 g carne de vită
1 pachet de aluat de
foietaj congelat
50 g prosciutto 1 ou
sare, piper

Presară carnea cu sare și piper, învelește cu fâșii de prosciutto și leagă cu sfoară alimentară pentru a-și menține forma. Așază într-o tavă de copt și dă la copt la 200° timp de aproximativ 15 minute, lasă la răcit. Între timp întinde aluatul de foietaj și învelește carnea după ce în prealabil ai scos sfoara. Lipește bine aluatul de foietaj și perforează o dată cu furculița pentru a lăsa să iasă aburii în timpul coacerii. Unge cu oul bătut, folosește hârtie de copt și așază pe piatra de copt, în cuptorul încins, până când aluatul devine auriu.



Βιβλίο συνταγών για πέτρινη πλάκα ψησίματος πίτσας

Ο πυρίμαχος πηλός, που χρησιμοποιείται για αιώνες στο μαγείρεμα, εξακολουθεί να είναι απαραίτητος για το ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς λάδι ή λίπος και για να βελτιώνει τις φυσικές γεύσεις. Αποτελέσματα αδύνατο να επιτευχθούν με την ισχυρή θερμότητα των μεταλλικών επιφανειών. Με την πέτρινη πλάκα φούρνου, τοποθετημένη στον φούρνο στο σπίτι, μπορείτε να έχετε την πιο αρχαία επιφάνεια ψησίματος, για να ανακαλύψετε ξανά αρχαίες και αυθεντικές γεύσεις, εύκολο τέλειο ψήσιμο χωρίς κίνδυνο καύσης.



Υγιεινή
κουζίνα
και χωρίς
λιπαρά



Εξαιρετική
απόδοση
ψησίματος



Μπορεί να
χρησιμοποιηθεί
σε όλες τις πηγές
θερμότητας

Χαρακτηριστικά

Η πέτρινη πλάκα φούρνου, κατασκευασμένη από επιλεγμένο πυρίμαχο πηλό, στεγνωμένη και θερμαινόμενη στους 1300°C, είναι εξαιρετικά ανθεκτική στις αλλαγές θερμοκρασίας, τις γρατσουνιές και το σπάσιμο.

- Η συγκεκριμένη σχεδίαση με κανάλια οφείλεται στο μικρό βάρος και την ταχύτητα θέρμανσης.
 - Είναι η ιδιότητά του να ζεσταίνει ομοιόμορφα, να απορροφά την υγρασία και να ψήνει χωρίς λίπη, κάτι που είναι απαραίτητο για να έχετε ένα τέλειο ψήσιμο.
 - Μπορείτε να αφήσετε την πέτρινη πλάκα φούρνου στον φούρνο εξοικονομώντας έτσι πολύτιμο χώρο στην κουζίνα.
- Ο πυρίμαχος πηλός είναι ένα απολύτως φυσικό υλικό. Επομένως μπορεί να υπάρχουν διαφορές στο χρώμα ή μικρές ατέλειες. Αυτά όμως δεν έχουν καμία επίδραση στη χρήση του.**

Οδηγίες χρήσης

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στο ράφι του φούρνου, ανάψτε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία. (40 λεπτά), μετά τοποθετήστε το φαγητό μέσα.
- Οι ηλεκτρικοί φούρνοι χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθούν και σε ορισμένες περιπτώσεις, κατά το ψήσιμο, θα ήταν προτιμότερο να σβήσετε την επάνω αντίσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε λάδια ή άλλα λίπη στην πέτρινη πλάκα φούρνου.
- Σε σύγκριση με μια μεταλλική επιφάνεια, οι χρόνοι ψησίματος και η θερμοκρασία με την πέτρινη πλάκα φούρνου μπορεί να διαφέρουν. Εάν υπερβείτε τους μέγιστους χρόνους ψησίματος, πιθανότατα δεν θα υπάρχουν μυρωδιές καψίματος, αλλά το φαγητό θα είναι απλώς πιο τραγανό.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πέτρινη πλάκα φούρνου και για φαγητά που χρησιμοποιείτε γενικά με ένα ταψί, για τέλειο αποτέλεσμα, χωρίς κίνδυνο να καούν.
- Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα από το φούρνο, τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα φύλλο χαρτιού φούρνου στο επάνω μέρος ενός φτυαριού, αποφεύγοντας απλώς το καθάρισμα.
- Τυχόν υπολείμματα ψησίματος μπορούν να αφαιρεθούν με μια σπάτουλα ή ένα μαχαίρι. Για πιο σχολαστικό καθάρισμα, ζεσταίνουμε ελαφρά την πέτρινη πλάκα φούρνου στον φούρνο και καθαρίζουμε με ένα λειαντικό σφουγγαράκι, ξεπλένοντας καλά στη συνέχεια με χλιαρό νερό.
- Με τη χρήση η πέτρινη πλάκα φούρνου τελικά θα σκουρύνει αλλά τα χαρακτηριστικά της παραμένουν αναλλοίωτα.
- Μην τη βάζετε σε πλυντήριο πιάτων και μην χρησιμοποιείτε νερό με σαπούνι.

Για να ψήσουμε την πίτσα όπως στην πιτσαρία

- Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται προετοιμάζοντας μια ζύμη με φυσική μαγιά.
 - Η τοποθέτηση στον φούρνο με το φτυάρι απαιτεί ελάχιστη εμπειρία, ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες και ξεκινήστε με όχι πολύ μεγάλες πίτσες.
 - 1. Ανάβουμε τον φούρνο εγκαίρως ώστε η επιφάνεια της πέτρινης πλάκας φούρνου να έχει χρόνο να ζεσταθεί όσο χρειάζεται.
 - 2. Ξεκινάμε προετοιμάζοντας όλα τα υλικά που θα χρειαστούμε για το γαρνίρισμα (ντομάτες, αλάτι, μοτσαρέλα κομμένη, αντζούγες, ρίγανη, λάδι για καρύκευμα στην επιφάνεια, κ.λπ.)
 - 3. Δουλεύουμε τη φουσκωμένη ζύμη προσθέτοντας αλεύρι μέχρι να μην κολλάει πλέον στο τραπέζι. Η ζύμη πρέπει να είναι πολύ ελαστική (όπως αυτή που φτιάχνεται στην πιτσαρία) για να γλιστράει εύκολα από το φτυάρι όταν θα τη βάλουμε στον φούρνο.
 - 4. Ανοίγουμε τη ζύμη στο τραπέζι με έναν πλάστη στο επιθυμητό μέγεθος και διαμορφώνουμε την περίμετρο.
 - 5. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι το φτυάρι και την κάτω πλευρά του δίσκου ζύμης, τοποθετούμε στο φτυάρι και γαρνίρουμε γρήγορα.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μην αφήνετε την πίτσα ήδη γαρνιρισμένη στο φτυάρι, η ζύμη γίνεται υγρή και δεν θα γλιστρά πλέον.**
- 6. Τοποθετούμε το φτυάρι στην πέτρινη πλάκα φούρνου τραβώντας το με σύντομες και σταθερές κινήσεις.
 - Για να ψήσετε με τη μέγιστη ευκολία σας συμβουλεύουμε να βάλουμε ένα φύλλο χαρτί φούρνου στο φτυάρι, η πίτσα θα γλιστρήσει στην πλάκα χωρίς προβλήματα.
 - Μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε μια πολύ μεγάλη πίτσα, στο μέγεθος της πέτρινης πλάκας φούρνου, προχωρώντας ως εξής:
 - 1. Ρυθμίστε τον φούρνο σε μέτρια θερμοκρασία με την πέτρινη πλάκα φούρνου στη σχάρα τοποθετημένη σε μεσαίο επίπεδο.
 - 2. Ετοιμάζουμε τη ζύμη στο επιθυμητό μέγεθος και διαμορφώνουμε την περίμετρο.
 - 3. Βγάζουμε τη σχάρα με την πέτρινη πλάκα φούρνου και την τοποθετούμε στην εστία της κουζίνας.
 - 4. Βάζουμε τη ζύμη σε χαρτί φούρνου και μετά στην πέτρινη πλάκα φούρνου και στο τέλος γαρνίρουμε.
 - 5. Τοποθετούμε πάλι στον φούρνο και ψήνουμε όσο χρειάζεται.

Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφέρουν πολύ ανάλογα με το πάχος της ζύμης και τη θερμοκρασία του φούρνου. Για την πραγματική ναπολιτάνικη πίτσα απαιτείται: πολύ λεπτή ζύμη, πολύ υψηλή θερμοκρασία του φούρνου και της πλάκας, χρόνοι ψησίματος από 10 έως 12 λεπτά. Για πίτσα μεγάλου πάχους: μέτριες θερμοκρασίες, χρόνοι ψησίματος από 15 έως 25 λεπτά. Με λίγη εμπειρία θα βρείτε τους κατάλληλους συνδυασμούς για την πίτσα σας.



Καθημερινό ψωμί

Υλικά:

500 γρ. αλεύρι
20 γρ. μαγιά
1 αυγό
20 γρ. ζάχαρη
8 γρ. αλάτι
20 γρ. βούτυρο
10 ml πλήρες γάλα
10 ml έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο

Ζεσταίνουμε λίγο το γάλα, προσθέτουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη και δουλεύουμε το μείγμα μέχρι να λιώσουν όλα τα υλικά. Βάζουμε μαζί το μείγμα αλευριού και γάλακτος και μετά προσθέτουμε χλιαρό νερό. Προσθέτουμε αλάτι, το βούτυρο, το αυγό και το λάδι μέχρι να επιτύχουμε μια μαλακή και λεία ζύμη. Αφήνουμε το ψωμί να φουσκώσει, θα διπλασιαστεί σε όγκο, και στη συνέχεια διαμορφώνουμε τη ζύμη σε μακρόστενο σχήμα. Αφήνουμε πάλι να φουσκώσει και μετά χωρίζουμε σε διαφορετικά καρβέλια περίπου 40 γρ. το καθένα. Ψήνουμε στους 220 βαθμούς για 10 λεπτά περίπου και μετά στους 180 για 10 λεπτά ακόμα.



Πολύσπορο ψωμί

Υλικά:

500 γρ. αλεύρι ολικής
αλέσεως
200 γρ. αλεύρι
Manitoba
60 γρ. μαγιά
200 γρ. λιναρόσπορο,
κολοκύθα, ηλιάνθο,
φαγόπυρο και
σουσάμι
10 γρ. αλάτι
20 γρ. ζάχαρη
100 ml γάλα
350 ml νερό

Ετοιμάζουμε ένα μείγμα με 100 γρ. αλεύρι Manitoba, 100 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως, 10 γρ. μαγιά, 100 ml νερό και μια πρέζα ζάχαρη. Τυλίγουμε τη ζύμη σε μεμβράνη, αφού κάνουμε μερικές τρύπες στη μεμβράνη, και αφήνουμε να φουσκώσει για τουλάχιστον 6 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου. Ετοιμάζουμε ένα δεύτερο μείγμα με το υπόλοιπο αλεύρι, τους μισούς θρυμματισμένους σπόρους, το χλιαρό γάλα, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Δουλεύουμε μαζί τα δύο μείγματα προσθέτοντας το αλάτι και αφήνουμε το μείγμα να φουσκώσει σε ένα μεγάλο μπολ σκεπασμένο με ένα υγρό πανί. Όταν διπλασιαστεί ο όγκος, το δουλεύουμε για άλλη μια φορά και το αφήνουμε να φουσκώσει ξανά. Πλάθουμε τα καρβέλια των 300 γρ., ψεκάζουμε με λίγο νερό, σκεπάζουμε με τους υπόλοιπους σπόρους και βάζουμε τα καρβέλια σε ένα ταψί. Αφήνουμε τα καρβέλια να φουσκώσουν και μετά ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά και μετά στους 180 βαθμούς για άλλα 40 λεπτά.



Ψωμί σίκαλης

Υλικά:

500 γρ. αλεύρι σίκαλης,
κοσκινισμένο
100 γρ. αλεύρι Manitoba
25 γρ. μαγιά
15 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
20 γρ. αλάτι
50 ml νερό

Αναμειγνύουμε 100 γρ. αλεύρι σίκαλης με νερό και 5 γρ. μαγιά. Αφήνουμε το μείγμα να φουσκώσει. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη κάνοντας μερικές τρύπες στη μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει για τουλάχιστον 10 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατεύουμε με το υπόλοιπο αλεύρι και τη μαγιά. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το ζεστό νερό - στα μισά της ανάμειξης προσθέτουμε το αλάτι. Αφήνουμε το μείγμα να φουσκώσει σε ένα μπολ σκεπασμένο με υγρή πετσέτα και όταν διπλασιαστεί ο όγκος, διπλώνουμε τη ζύμη μερικές φορές και την αφήνουμε να φουσκώσει ξανά. Ψήνουμε στους 220 βαθμούς για 10 λεπτά και μετά στους 185 βαθμούς για 35/40 λεπτά.

Ζύμη πίτσας (ή για focaccia - ένα ιταλικό επίπεδο ψωμί)

Υλικά:

0,45 kg αλεύρι για όλες τις χρήσεις
0,03 γρ. φρέσκια μαγιά
1 κ.σ. ζάχαρη
3/4 κούπες νερό σε θερμοκρασία δωματίου
1 κ.γ. αλάτι
3 κ.γ. λάδι (5 για focaccia)

Διαλύουμε τη μαγιά σε λίγο από το νερό. Κάνουμε μια λακούβα πάνω στο αλεύρι και προσθέτουμε το λάδι, το αλάτι, τη ζάχαρη και το νερό, ανακατεύουμε καλά με τις άκρες των δακτύλων. Όταν το αλεύρι απορροφήσει το νερό, προσθέτουμε τη διαλυμένη μαγιά και ζυμώνουμε καλά. Συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική και να μην κολλάει στα χέρια. Πλάθουμε μια μπάλα και τη βάζουμε σε αλευρωμένο μπολ. Αφήνουμε να φουσκώσει για περίπου 2 ώρες ή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος. Ζυμώνουμε τη ζύμη για λίγα λεπτά και αφήνουμε να φουσκώσει ξανά για περίπου 15 λεπτά. Η έτοιμη ζύμη πίτσας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί με επιτυχία.



Υλικά για κλασικές πίτσες

Ναπολιτάνικη: αποφλοιωμένα ιταλικά τοματάκια, φιλέτα αντζούγιας, ελαιόλαδο, ρίγανη, βασιλικός, αλάτι.
Μαργαρίτα: αποφλοιωμένα ιταλικά τοματάκια, τυρί μοτσαρέλα, βασιλικός, ελαιόλαδο, αλάτι.
Μαρινάρα: αποφλοιωμένα ιταλικά τοματάκια, βασιλικός, σκόρδο, ρίγανη, ελαιόλαδο, αλάτι.
Λευκή πίτσα: τυρί μοτσαρέλα, τριμμένο τυρί πεκορίνο, βασιλικός, ελαιόλαδο, αλάτι.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

Καλύπτουμε τη ζύμη με φέτες από τυρί, προσθέτοντας γαρίδες μικρές/μεγάλες, σκόρδο, βασιλικό και περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο. Τοποθετούμε το τυρί μοτσαρέλα εναλλάξ με φέτες καπνιστό μπέικον, πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο δεντρολίβανο και περιχύνουμε με ελάχιστη ποσότητα λαδιού. Κόβουμε σε λεπτές φέτες ένα κρεμμύδι και το σοτάρουμε με το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι. Καλύπτουμε τη ζύμη με φέτες τυρί φοντίνα και αλείφουμε με τα κρεμμύδια και το μαγειρικό λάδι.

Καλτσόνε

Υλικά:

Ζύμη πίτσας για μίας φορά
0,23 γρ. μοτσαρέλα
0,23 γρ. ρικότα
0,11 γρ. ζαμπόν, 1 αυγό
τριμμένη παρμεζάνα
αλάτι

Κοσκινίζουμε τη ρικότα, προσθέτουμε το αυγό, μια πρέζα αλάτι, τη μοτσαρέλα σε κυβάκια, μια γενναία δόση παρμεζάνας και το ζαμπόν ψιλοκομμένο. Τυλίγουμε τη ζύμη σε ένα δίσκο και τοποθετούμε αυτό το μείγμα στο ένα μισό του δίσκου. Διπλώνουμε τη ζύμη και σφραγίζουμε καλά τις άκρες. Χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου και ψήνουμε κατευθείαν στην πέτρινη πλάκα φούρνου σε μέτρια φωτιά για 25-30 λεπτά.

Φοκάτσια με τυρί

Κόβουμε τη ζύμη πίτσας σε ρολό σε ορθογώνιο σχήμα και καλύπτουμε με λεπτές φέτες φοντίνα, γκοργκοντζόλα, τυριά ταλέτσιο. Προσθέτουμε λίγο δεντρολίβανο ψιλοκομμένο, ρίγανη, μερικές σταγόνες ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου, τοποθετούμε πάνω στην πέτρινη πλάκα φούρνου με το φτυάρι ψησίματος. Ψήνουμε για 10-12 λεπτά. Αυτός είναι ένας καλός τρόπος για να βάλετε τα κομμάτια τυριού που περισσεύουν.

Επίπεδο ψωμί

Ανοίγουμε τη ζύμη σε δίσκο όσο πιο λεπτή γίνεται - δεν έχει σημασία αν η ζύμη ανοίγει κατά διαστήματα. Τρυπάμε όλη την επιφάνεια με ένα πιρούνι. Χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου, τοποθετούμε στην πέτρινη πλάκα φούρνου και ψήνουμε για 5 λεπτά, σε κάθε πλευρά. Πολύ καλό για να το σερβίρετε με προσούτο.

Υλικά:
μία συσκευασία
κατεψυγμένη
σφολιάτα
κρόκος αυγού
ελιές, κάπαρι
cocktail franks
αντζούγιες

Ορεκτικά

Ανοίγουμε τη ζύμη και κόβουμε σε στρογγυλά κομμάτια με μια φόρμα για μπισκότα. Βάζουμε στο καθένα μια ελιά, γαύρο κ.λπ., και αλείφουμε με τον κρόκο. Χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου και ψήνουμε κατευθείαν στην πέτρινη πλάκα φούρνου. Τοποθετούμε στον φούρνο σε μέτρια φωτιά για 15 λεπτά.

Μπισκότα

Ψήστε οποιαδήποτε από τις αγαπημένες σας συνταγές για μπισκότα, χρησιμοποιήστε χαρτί φούρνου, τοποθετήστε το στην πέτρινη πλάκα φούρνου και ψήστε για 20-25 λεπτά, σε μέτρια φωτιά.



*Εξαιρετικά αποτελέσματα
μπορείτε να έχετε με
την εμπορική εναλλαγή
κατεψυγμένης ζύμης*

Κρουασάν

Ανάψτε τον φούρνο σε μέτρια φωτιά, χρησιμοποιήστε χαρτί φούρνου και βάλτε τα κρουασάν στην πέτρινη πλάκα φούρνου. Ψήστε για 20 λεπτά, διαφορετικά ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Μηλοπιτάκια

Υλικά:
Ζύμη κρούστας για μία
συνταγή
2 μήλα
1 κρόκος αυγού
ζάχαρη

Ανοίγουμε τη ζύμη. Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες, τα πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη. Τοποθετούμε τα μήλα στο μισό της ζύμης και τα διπλώνουμε, κλείνοντας καλά τις άκρες. Αλείφουμε με τον χτυπημένο κρόκο χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου και τοποθετούμε πάνω στην πέτρινη πλάκα φούρνου. Ψήνουμε για 20-25 λεπτά, σε μέτρια φωτιά. Άλλες γεμίσεις φρούτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά βούληση.



Τάρτα φράουλας

Υλικά:

Ζύμη κρούστας για μία
συνταγή
1 πορτοκάλι
μαρμελάδα φράουλα
0,5 λίτρο φράουλες
ζάχαρη

Τυλίγουμε τη ζύμη σε στρογγυλή μορφή και διαμορφώνουμε το περίγραμμα με τις άκρες. Χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου και βάζουμε στον φούρνο απευθείας με το φτυάρι φούρνου στην πέτρινη πλάκα φούρνου. Ψήνουμε για 20-25 λεπτά. Όταν η ζύμη έχει σχεδόν κρυώσει αλείφουμε με το χυμό του πορτοκαλιού και απλώνουμε τη μαρμελάδα. Τοποθετούμε από πάνω τις φράουλες και πασπαλίζουμε γενναιόδωρα με ζάχαρη.



Μοσχάρι Ουέλιγκτον

Υλικά:

700 γρ. μοσχάρι
1 συσκευασία
κατεψυγμένη
σφολιάτα 50 γρ.
προσούτο
1 αυγό
αλάτι, πιπέρι

Πασπαλίζουμε το κρέας με αλάτι και πιπέρι, τυλίγουμε με λωρίδες από το προσούτο και δένουμε με κορδόνι κουζίνας για να κρατήσει το σχήμα του. Τοποθετούμε σε ταψί και ψήνουμε στους 200° για 15 λεπτά περίπου, αφήνουμε να κρυώσει. Στο μεταξύ ανοίγουμε τη σφολιάτα και τυλίγουμε το κρέας αφού αφαιρέσουμε το κορδόνι. Κλείνουμε καλά τη ζύμη και την τρυπάμε μια φορά με ένα πιρούνι για να βγει ο ατμός κατά το ψήσιμο.

Αλείφουμε με το χτυπημένο αυγό, χρησιμοποιούμε χαρτί φούρνου και την τοποθετούμε πάνω στην πέτρινη πλάκα φούρνου, σε ζεστό φούρνο μέχρι να ροδίσει η ζύμη.



Книга рецептів для готування з пекарським каменем для піци

Вогнетривка глина, що використовується протягом століть для приготування їжі, як і раніше, необхідна для рівномірного приготування страв без олії або жиру і посилення природних смакових властивостей. Такий результат неможливо отримати при сильному нагріванні металевих поверхонь. Якщо помістити камінь для печі у духовку, ви отримаєте первісну поверхню для приготування їжі, щоб заново відкрити давні та автентичні аромати і легко готувати до досконалого результату без ризику обпектись.



Здорова
кухня без
жирів



Відмінні
налаштування для
приготування



Можна
використовувати на
всіх джерелах тепла

Характеристики

Камінь для печі, виготовлений з добірної вогнетривкої глини, висушений і нагрітий до 1300°C, надзвичайно стійкий до перепадів температури, подряпин та сколів.

- Особлива канална структура забезпечує малу вагу та швидкість нагрівання..
- Він рівномірно нагрівається, поглинає вологу, тож можна готувати без використання жирів і отримувати ідеальну випічку.
- Ви можете зберігати камінь для печі у духовці, заощадивши цінний простір на кухні.

Вогнетривка глина - це повністю природний матеріал. Тому можливі деякі відмінності у кольорі або невеликі дефекти. Однак вони не впливають на функціональність.

Інструкція щодо застосування

- Помістіть камінь для печі на полицю духової шафи, увімкніть духовку і зачекайте, поки буде досягнута потрібна температура. (40 хвил.), потім поставте всередину страву.
- Електричні духовки нагріваються довше, і в деяких випадках під час випікання краще відключити верхній підігрів.
- Не використовуйте олію та інші жири на камені для печі.
- Час випікання та температура з каменем для печі можуть відрізнятись порівняно з металевою поверхнею. Якщо ви перевищите максимальний час випікання, запаху горілого, ймовірно, не буде, але їжа буде більш хрумкою.
- Камінь для печі можна використовувати і для страв, які зазвичай готують на дечці, без ризику підгорання для досягнення ідеального результату.
- Для того щоб з легкістю ставити та виймати страви з духовки, помістіть їх на аркуш пекарського паперу на лопаті для випікання, що дозволить уникнути забруднення.
- Залишки продуктів після приготування можна видалити лопаткою або ножом. Для ретельнішого очищення злегка нагрійте камінь для печі у духовці та очистіть його абразивним диском, ретельно промивши після цього теплою водою.
- Камінь для печі з часом стане темнішим, але його характеристики залишаться незмінними.
- Його не можна мити у посудомийній машині та у мильній воді.

Щоб приготувати піцу як у піцерії

- Найкраще тісто виходить при використанні натуральних дріжджів.
- Завантаження піци в духовку за допомогою лопати вимагає мінімального досвіду; уважно дотримуйтеся інструкцій і починайте з не надто великих піц.

1. Завчасно увімкніть духовку, щоб поверхня пекарського каменя встигла нагрітись до потрібної температури.
2. Почніть з підготовки всіх інгредієнтів, які знадобляться для начинки (помідори, сіль, подрібнена моцарела, анчоуси, орегано, олива для змащування поверхні, тощо)
3. Замісіть дріжджове тісто, додаючи борошно, поки воно не перестане прилипати до столу. Тісто має бути дуже еластичним (як тісто у майстра з приготування піци), щоб воно могло легко зісковзнути з лопати під час завантаження піци в духовку.

4. Розкачайте тісто на столі качалкою до потрібного розміру та сформуйте бортик.
5. Посипте трохи борошна на лопату і на нижню сторону круга з тіста, покладіть його на лопату і швидко додайте начинку.

ВАЖЛИВО: не залишайте піцу з начинкою на лопаті, тісто стане вологим і вже не зможе зісковзнути з неї.

6. Завантажте піцу в духовку, уперши лопату в пекарський камінь і витягнувши її короткими й різкими рухами.
- Щоб максимально легко завантажити піцу в духовку, радимо покласти на лопату лист паперу для випічки; піца без проблем зісковзне на плиту.

- Можна також спекти дуже велику піцу за розміром пекарського каменя, виконавши наступні дії:

1. Установіть середню температуру для духовки, при цьому пекарський камінь лежить на решітці, встановленій на середній висоті.
2. Розкачайте тісто до бажаного розміру та сформуйте бортик.
3. Вийміть з духовки решітку з каменем і поставте на кухонну плиту.
4. Викладіть тісто на папір для випічки, потім на пекарський камінь і, нарешті, розкладіть начинку.
5. Завантажте у духовку і випікайте до готовності.

Час випікання може бути різним залежно від товщини тіста та від температури в духовці. Для справжньої неаполітанської піци потрібно: дуже тонке тісто, дуже висока температура в духовці і на плиті, час приготування від 10 до 12 хвилин.

Для піци великої товщини: середня температура, час приготування від 15 до 25 хвилин. Здобувши невеликий досвід, знайдете правильні комбінації для вашої піци.



Хліб на кожен день

Інгредієнти:

500 г борошна
20 г дріжджів
1 яйце
20 г цукру
8 г солі
20 г вершкового
масла
10 мл незбираного
молока
10 мл оливкової олії
extra virgin

Злегка підігрійте молоко, додайте дріжджі та цукор, а потім розмішайте суміш, поки всі інгредієнти не розтопляться.

Змішайте суміш борошна і молока, а потім додайте теплу воду. Додавайте сіль, масло, яйце і олію, поки тісто не стане м'яким і гладким.

Дайте хлібу піднятися, щоб він збільшився в об'ємі вдвічі, а потім розкатайте тісто у витягнуту форму. Дайте знову піднятися, а потім розділіть на різні буханці приблизно по 40 г.

Випікайте при 220 градусах близько 10 хвилин, а потім при 180 градусах ще 10 хвилин.



Хліб з насінням

Інгредієнти:

500 г пшеничного
борошна грубого
помелу
200 г борошна
Манітоба
60 г дріжджів
200 г насіння льону,
гарбуза, соняшнику,
гречки та кунжуту
10 г солі
20 г цукру
100 мл молока
350 мл води

Приготуйте суміш зі 100 г борошна Манітоба, 100 г борошна грубого помелу, 10 г дріжджів, 100 мл води і дрібки цукру. Загорніть тісто в харчову плівку, зробивши в плівці кілька отворів, і залиште підходити щонайменше на 6 годин за кімнатної температури.

Приготуйте другу суміш з решти борошна, половини подрібненого насіння, теплого молока, дріжджів і цукру. Змішайте дві суміші, додайте сіль і залиште суміш підніматися у великій мисці, накривши її вологою тканиною. Коли об'єм збільшиться вдвічі, розімніть тісто ще раз і знову залиште підніматися. Сформуйте буханці по 300 г кожен, збризніть невеликою кількістю води, посипте насінням, що залишилося, і покладіть їх на деко. Дайте буханцям піднятися, а потім випікайте при 200 градусах 15 хвилин, а потім при 180 градусах ще 40 хвилин.



Житній хліб

Інгредієнти:

500 г житнього
борошна, просіяного
100 г борошна
Манітоба
25 г дріжджів
15 г цукрового піску
20 г солі, 50 мл води

Змішайте 100 г житнього борошна з водою і 5 г дріжджів. Залиште суміш підніматися.

Оберніть тісто харчовою плівкою, зробивши кілька отворів у плівці, і залиште підходити щонайменше на 10 годин за кімнатної температури.

Змішайте з рештою борошна і дріжджами. Потім додайте цукор і теплу воду, а в середині процесу перемішування додайте сіль. Дайте суміші підійти в мисці, накривши її вологою тканиною, і коли об'єм збільшиться вдвічі, розімніть тісто кілька разів і знову залиште підходити.

Випікайте при 220 градусах 10 хвилин, а потім при 185 градусах 35-40 хвилин.

Інгредієнти:

1 фунт борошна для
випічки
1 унція свіжих
дріжджів
1 ст.л. цукру
3/4 чашки
води кімнатної
температури
1 ч.л. солі
3 ч.л. олії (5 для
фокаччі)

Тісто для піци (або для фокаччі - італійського плоского хліба)

Розчиніть дріжджі у невеликій кількості води. Зробіть поглиблення у борошні й додайте олію, сіль, цукор та воду, добре перемішайте кінчиками пальців. Коли борошно вбере воду, додайте розчинені дріжджі і добре вимісіть. Продовжуйте місити, поки тісто не стане еластичним і більше не прилипатиме до рук. Сформуйте кульку і покладіть в обсипану борошном миску. Залиште підходити приблизно на 2 години або поки об'єм не збільшиться вдвічі. Вимісіть тісто протягом кількох хвилин і знову залиште його підходити протягом 15 хвилин. Також можна використовувати готове тісто для піци.



Інгредієнти для класичної піци

Неаполітана: очищені італійські помідори «сливки», філе анчоусів, оливкова олія, орегано, базилік, сіль.

Маргарита: очищені італійські помідори «сливки», сир моцарелла, базилік, оливкова олія, сіль.

Маринара: очищені італійські помідори «сливки», базилік, часник, орегано, оливкова олія, сіль.

Піца без томатного соусу: сир моцарелла, тертий сир пекоріно, базилік, оливкова олія, сіль.

ВАРІАНТИ

Накрийте тісто скибочками сиру, додавши креветки, часник, базилік, і трохи збризніть оливковою олією. Покладіть сир моцарелла, чергуючи його зі скибочками копченого бекону, посипте подрібненим розмарином і збризніть невеликою кількістю олії. Тонко наріжте цибулю і обсмажте її з часником, сіллю та перцем. Вкрийте тісто скибочками сиру фонтіна, посипте цибулею і змастіть олією.

Інгредієнти:

Рецепт тіста для піци
1/2 фунта моцарелли
1/2 фунта рикотти
1/4 фунта шинки
1 яйце, тертий сир
пармезан, сіль

Кальцоне

Процідіть рикотту, додайте яйце, дрібку солі, моцареллу, нарізану кубиками, щедру порцію сиру пармезан і шинку, нарізану шматочками. Розкатайте тісто в диск і викладіть цю суміш на одну половину диска. Складіть тісто, як великий турновер, і добре закріпіть краї. Вистеліть папір для запікання і випікайте прямо на камені для печі на середньому вогні 25-30 хв.

Фокачча з сиром

Розкатайте тісто для піци у прямокутник і накрийте тонкими скибочками сирів фонтіна, горгонзола, таледжіо. Додайте трохи подрібненого розмарину, орегано, кілька крапель оливкової олії, сіль і перець. Вистеліть папір для запікання, покладіть на камінь для печі за допомогою лопати. Випікайте 10-12 хв. Це непогана нагода використати залишки сиру.

Плоский хліб

Розкатайте тісто в диск якомога тонше - не страшно, якщо тісто місцями порветься.

Проколіть виделкою всю поверхню. Вистеліть папір для запікання, покладіть на камінь для печі і випікайте 5 хв. з кожного боку. Хліб найкраще подавати з прошуто.

Закуси

Інгредієнти:

одна упаковка
замороженого
листового тіста
один яєчний жовток
оливки, каперси
короткі сосиски
анчоуси

Розкатайте тісто і наріжте кругами за допомогою кухонного ножа. По одному покладіть оливку, анчоуси тощо і змастіть жовтком.

Вистеліть папір для запікання і випікайте прямо на камені для печі.

Випікайте в духовці на середньому вогні 15 хв.

Печиво

Випікайте печиво за будь-яким з ваших улюблених рецептів, вистеліть папір для запікання, покладіть на камінь для печі і випікайте 20-25 хв. на середньому вогні.



Круасани

Можна отримати чудові результати, замінивши заморожене тісто на тісто, куплене у магазині

Встановіть духовку на середній вогонь, вистеліть папір для запікання та покладіть круасани на камінь для печі. Випікайте 20 хвилин або дотримуйтесь інструкцій виробника.

Яблучний турновер

Інгредієнти:

Один рецепт тіста
для пирога
2 яблука
1 жовток
цукор

Розкатайте тісто. Очистіть яблука та наріжте тонкими скибочками, обсипте цукром. Покладіть яблука на одну половину розкатаного тіста і складіть, добре закріпивши краї. Змастіть збитим жовтком, вистеліть папір для запікання і покладіть на камінь для печі. Випікайте 20-25 хв. на середньому вогні. За бажанням можна використовувати інші фруктові начинки.



Полуничний тарт

Інгредієнти:

Один рецепт тіста
для пирога
1 апельсин
полуничний джем
1 пінта полуниці
цукор

Розкатайте тісто в круглу форму і сформуйте бортики по краях. Вистеліть папір для запікання та поставте у духовку з лопатою для випікання на камені для печі. Випікайте 20-25 хв. Коли тісто майже охолоне, полийте його соком апельсина і змастіть джемом. Зверху викладіть полуницю і рясно обсипте цукром.



Біфштекс у тісті

Інгредієнти:

2 фунти (700 г)
яловичини
1 пакет
замороженого
листового тіста
2 унції (50 г) прошуто
1 яйце
сіль, перець

Посипте сіллю і перцем, оберніть смужками прошуто і перев'яжіть кулінарною ниткою, щоб м'ясо тримало форму. Помістіть у форму для запікання і запікайте при 200°C близько 15 хвилин, дайте охолонути. Тим часом розкатайте листкове тісто і загорніть м'ясо, вийнявши нитку. Ретельно зліпіть краї тіста і один раз проткніть виделкою, щоб виходила пара під час випікання. Змастіть збитим яйцем, вистеліть папір для запікання і поставте на камінь для печі в гарячу духовку; вийміть, коли тісто стане золотистим.



Kuharica za pečenje pizze

Glinena peć koja se stoljećima upotrebljava za kuhanje, i dalje je neophodna za ravnomjerno kuhanje bez upotrebe ulja ili masti i za naglašavanje prirodnih okusa. Takve rezultate nije moguće dobiti jakom toplinom metalnih površina.

S kamenom za pećnice koji se stavlja u pećnicu kod kuće možete imati najstariju površinu za kuhanje da biste ponovno otkrili stare i izvorne okuse, jednostavno savršeno kuhali bez opasnosti od pregaranja.



Zdravo
kuhanje
bez masti



Izvršne
karakteristike
pečenja



Može se
koristiti sa
svim izvorima
topline

Karakteristike

Kamen za pećnice, napravljen od odabrane vatrostalne gline, osušen i grijan na 1300°C, iznimno je otporan na promjene temperature, ogrebotine i pukotine.

- Poseban izgled s kanalima pridonosi njegovoj maloj težini i brzini zagrijavanja.
- Svojtveno mu je da se ravnomjerno zagrijava, upija vlagu, kuha ne koristeći masnoću što je važno za svršeno pečenje.
- Kamen za pećnice može se ostaviti u pećnici čime se šteti vrijedan kuhinjski prostor.

Vatrostalna glina potpuno je prirodan materijal. Zato se mogu pojaviti razlike u boji ili male nesavršenosti. One pak nemaju utjecaja na upotrebu.

Upute za upotrebu

- Kamen za pećnice stavite na policu pećnice, uključite pećnicu i pričekajte da se postigne ispravna temperatura. (40 min), zatim jelo stavite u pećnicu.
- Zagrijavanje pećnica na struju dulje traje i u nekim je slučajevima, tijekom pečenja, bolje isključiti gornji grijač.
- Na kamenu za pećnice nemojte upotrebljavati ulja ili druge masnoće.
- Vrijeme pečenja i temperatura s kamenom za pećnice može varirati, u usporedbi s metalnim površinama. Ako prekoračite najduže vrijeme pečenja, vjerojatno neće biti mirisa izgorjene hrane, već će jelo samo biti hrskavije.
- Kamen za pećnice možete upotrijebiti i za namirnice koje obično upotrebljavate s limom za pečenje, no bez opasnosti od izgaranja za savršene rezultate.
- Namirnice stavite na list papira za pečenje na drvenu lopaticu da biste ih jednostavno stavili u pećnicu ili izvadili iz nje, izbjegavajući tako čišćenje.
- Svi se ostaci mogu skinuti lopaticom ili nožem. Za temeljitije čišćenje, malo zagrijte kamen za pećnice u pećnici i očistite ga abrazivnom spužvom pa dobro isperite toplom vodom.
- Kamen za pećnice upotrebom će malo potamniti, ni njegove će karakteristike ostati nepromijenjene.
- Nemojte ga stavljati u perilicu posuđa i upotrebljavati vodu sa sapunicom.

Za pripremu pizze kao u pizzeriji

- Najbolji rezultati postižu se pripremom tijesta s prirodnim (kiselim) kvascem.
- Za stavljanje pizze u pećnicu pomoću lopate treba malo iskustva, pažljivo pratite upute i počnite s ne prevelikim pizzama.
- 1. Uključite pećnicu na vrijeme, tako da se površina kamena za pećnicu stigne zagrijati koliko je potrebno.
- 2. Prvo pripremite sve sastojke koji će vam trebati za nadjev (paradajz, sol, narezana mozzarella, incuni, origano, ulje za preljev po površini itd.)
- 3. Izradite dizano tijesto dodajući brašno sve dok se tijesto više ne lijepi za stol. Tijesto mora biti vrlo elastično (kao kod pizza majstora) kako bi moglo lako skliznuti s lopate pri stavljanju u pećnicu.
- 4. Valjkom razvucite tijesto po stolu do željene veličine i formirajte rub.
- 5. Pospite malo brašna po lopati i donjem dijelu diska tijesta, stavite ga na lopatu i brzo nadjenite.
- VAŽNO: ne ostavljajte nadjeveno tijesto na lopati, ovlažit će se i neće više moći skliznuti.**
- 6. Stavite tijesto u pećnicu, oslanjajući lopatu na kamen za pećnicu, pa je povucite kratkim i odlučnim pokretima.
- Za najjednostavnije stavljanje u pećnicu, savjetujemo vam da na lopatu stavite papir za pečenje, pa će pizza skliznuti na ploču bez problema.
- Možete napraviti i vrlo veliku pizzu, istih dimenzija kao i kamen za pećnicu, na sljedeći način:
- 1. Stavite pećnicu na srednju temperaturu, a kamen za pećnicu na rešetku na srednjoj visini.
- 2. Pripremite tijesto željenih dimenzija i formirajte rub.
- 3. Izvucite rešetku s kamenom iz pećnice i stavite je na ploču za kuhanje.
- 4. Stavite tijesto na papir za pečenje, a zatim na kamen za pećnicu, te ga nadjenite.
- 5. Stavite u pećnicu i pecite koliko je potrebno.

Vrijeme pečenja može jako varirati, ovisno o debljini tijesta i temperaturi pećnice. Za pravu napuljsku pizzu potrebno je: vrlo tanko tijesto, jako visoka temperatura pećnice i ploče, vrijeme pečenja od 10 do 12 minuta.

Za pizzu debljeg tijesta: srednja temperatura, vrijeme pečenja od 15 do 25 minuta. S vremenom ćete steći iskustvo i pronaći pravu kombinaciju temperature i vremena za vašu pizzu.



Svakodnevni kruh

Sastojci:

500 g brašna
20 g kvasca
1 jaje
20 g šećera
8 g soli
20 g maslaca
10 ml punomasnog
mlijeka
10 ml ekstra
djevičanskog
maslinovog ulja

Malo zagrijte mlijeko, dodajte kvasac i šećer pa pomiješajte dok se svi sastojci otope.

U brašno stavite mješavinu mlijeka pa dodajte toplu vodu. Dodajte sol, maslac, jaje i ulje sve dok ne dobijete meko i glatko tijesto.

Pustite da se kruh diže dok ne udvostruči volumen pa tijesto oblikujte u izduženi oblik. Pustite da se ponovno diže pa ga podijelite u štruce od oko 40 g.

Pecite na 220 stupnjeva oko 10 minuta pa zatim na 180° još dodatnih 10 minuta.



Kruh sa sjemenkama

Sastojci:

500 g cjelovitog
pšeničnog brašna
200 g brašna od
manitobe
60 g kvasca
200 g sjemenki lana,
buće, suncokreta,
heljde i sezama
10 g soli
20 g šećera
100 ml mlijeka
350 ml vode

Pripremite smjesu sa 100 g brašna manitobe, 100 g cjelovitog pšeničnog brašna, 10 g kvasca i 100 ml vode te prstohvatom šećera. Tijesto zamotajte u proziru foliju nakon što napravite rupice u foliji i pustite da se najmanje 6 sati diže na sobnoj temperaturi.

Pripremite drugu smjesu s ostatkom brašna, polovicom zdrobljenih sjemenki, mlakim mlijekom, kvascem i šećerom. Spojite obje smjese dodajući sol i pustite da se smjesa diže u velikoj zdjeli pokrivenoj vlažnim krpom. Kada se volumen udvostruči, još jednom umijesite i pustite da se ponovno diže. Oblikujte štruce od 300 g, poprskajte vodom i prekrijte ostatkom sjemenki te štruce stavite na lim. Pustite da se štruce dižu pa ih zatim pecite 15 minuta na 200 stupnjeva pa dodatnih 40 minuta na 180 stupnjeva.



Raženi kruh

Sastojci:

500 g raženog brašna,
prosijanog
100 g brašna od
manitobe
25 g kvasca
15 g šećera
20 g soli, 50 ml vode

Pomiješajte 100 g raženog brašna s vodom i 5 g kvasca. Pustite da se smjesa diže.

Omotajte tijesto prozirnom folijom i na foliji napravite rupice pa pustite da se diže najmanje 10 sati na sobnoj temperaturi.

Pomiješajte ostatak brašna i kvasca. Zatim dodajte šećer i toplu vodu, a na pola miješanja dodajte sol. Pustite da se smjesa diže u zdjeli pokrivenoj vlažnom krpom, a kad se volumen udvostruči, tijesto nekoliko puta preklopite i pustite da se ponovno diže.

Pecite 10 minuta na 220 stupnjeva pa 35/40 minuta na 185 stupnjeva.

Tijesto za pizzu (ili focacce – talijanske lepinje)

Sastojci:

450 g višenamjenskog
brašna
28 g svježeg kvasca
1 žlicu šećera
3/4 šalice vode sobne
temp.
1 žličicu soli
3 žličice ulja (5 za
focacce)

Otopite kvasca u malo vode. Napravite bunar u brašnu pa dodajte ulje, sol, šećer i vodu, dobro promiješajte vrhovima prstiju. Kad brašno upije vodu, dodajte otopljeni kvasac i dobro zamijesite. Nastavite mijesiti dok ne dobijete elastično tijesto koje se ne lijepi za ruke. Oblikujte kuglu i stavite u pobrašnjenu zdjelu. Pustite da se diže 2 sata ili dok se volumen ne udvostruči. Nekoliko minuta mijesite i pustite da se ponovno diže oko 15 min. Pripremljeno se tijesto za pizzu također može uspješno koristiti.



Sastojci za klasičnu pizzu

Napuljska: oguljene talijanske rajčice, fileti inćuna, maslinovo ulje, origano, bosiljak, sol.

Margherita: oguljene talijanske rajčice, sir mozzarella, bosiljak, maslinovo ulje, sol.

Marinara: oguljene talijanske rajčice, bosiljak, češnjak, origano, maslinovo ulje, sol.

Bijela pizza: sir mozzarella, ribani pecorino, bosiljak, maslinovo ulje, sol.

VARIJACIJE

Tijesto prekrijte kriškama sira, dodajte škampe/kozice, češnjak, bosiljak i poprskajte s malo maslinovog ulja. Stavite mozzarellu naizmjenično s kriškama dimljene slanine, pospite nasjeckanim ružmarinom i poprskajte s malčice ulja. Tanko narežite luk i isprirajte ga s češnjakom, soli i paprom. Prekrijte tijesto kriškama sira fontina te raširite luk i ulje za kuhanje.

Calzone

Sastojci:

Recept za tijesto za pizzu
220 g mozzarele
220 g ricotte
110 g šunke
1 jaje
ribani parmezan, sol

Ocijedite sir ricottu, dodajte jaje, prstohvat soli, mozzarelu narezanu na kockice, obilnu količinu ribanog parmezana i narezanu šunku. Tijesto razvaljajte u obliku diska i stavite ovu smjesu na polovinu diska. Preklopite tijesto i dobro spojite rubove. Upotrijebite list papira za pečenje i pecite izravno na kamenu za pećnice na srednjoj temperaturi 25 – 30 min.

Focaccia sa sirom

Razvaljajte tijesto za pizzu u oblik četverokuta i prekrijte ga tankim kriškama sireva fontina, gorgonzola i taleggio. Dodajte malo nasjeckanog ružmarina, origano, nekomolom kapi maslinovog ulja, sol i papar. Upotrijebite papir za pečenje i stavite na kamen za pećnice s pomoću lopatice. Pecite 10 – 12 min. Ovo je dobar način da se potroše komadići ostataka sira.

Pogača

Tijesto razvaljajte u najtanji mogući disk – tijesto ne smije pucati.

Cijelu površinu izbodite vilicom. Upotrijebite papir za pečenje, stavite na kamen za pećnice i pecite 5 min sa svake strane. Vrlo je ukusno kad se posluži s pršutom.

Sastojci:
jedno pakiranje
smrznutog lisnatog
tijesta
jedan žumanjak
masline, kapari
koktel hrenovke
inćuni

Hors d'oeuvres

Razvaljano tijesto rezačem narežite na krugove. Na svaki stavite maslinu, inćun itd. i premažite žumanjkom.
Upotrijebite papir za pečenje i pecite izravno na kamenu za pećnice.
Stavite u pećnicu na srednju temperaturu 15 min.

Keksi

Ispecite prema bilo kojem od omiljenih recepata za kekse, upotrijebite papir za pečenje i stavite na kamenu za pećnice i pecite na srednjoj temperaturi 20 – 25 min.



*Izvrсни se rezultati
mogu postići s
gotovim smrznutim
tijestom*

Kroasani

Pećnicu postavite na srednju temperaturu, upotrijebite papir za pečenje i kroasane stavite na kamen za pećnice. Pecite 20 minuta ili pratite upute proizvođača.

Preokrenuti kolač od jabuka

Sastojci:
Jedno tijesto za pitu
2 jabuke
1 žumanjak
šećer

Razvaljajte tijesto. Ogulite jabuke i tanko ih narežite, pospite šećerom. Stavite jabuke na polovicu razvaljanog tijesta pa preklopite i dobro zatvorite rubove. Premažite istućenim žumanjkom i upotrijebite papir za pečenje i stavite na kamen za pećnice. Pecite 20 – 25 min na srednjoj temperaturi. Prema želji može se upotrijebiti i punjenje od drugog voća.



Pita od jagoda

Sastojci:

Jedno tijesto za pitu
1 naranča
džem od jagoda
0,5 kg jagoda
šećer

Razvaljajte tijesto u krug i oblikujte rub. Upotrijebite papir za pečenje i stavite lopaticom izravno na kamen za pećnice. Pecite 20 – 25 min. Kad je tijesto gotovo hladno, premažite ga sokom od naranče i pekmezom. Jagode stavite na vrh o obilno pospite šećerom.



Biftek Wellington

Sastojci:

700 g govedine
1 pakiranje smrznutog
lisnatog tijesta
50 g pršuta
1 jaje
sol, papar

Meso pospite solju i paprom, omotajte trakama pršuta i zavežite kuhinjskom špagom da bi zadržalo oblik. Stavite u posudu za pečenje i pecite oko 15 min na 200 °C, pustite da se ohladi. U međuvremenu razvaljajte lisnato tijesto i omotajte meso nakon što skinete špagu. Zatvorite tijesto i jednom ga probušite vilicom da bi para izlazila tijekom pečenja. Premažite istućenim jajetom i postavite na kamen za pećnice u vruću pećnicu dok tijesto ne postane zlaćano.



Готварска книга с рецепти, приготвяни на плоча за печене

Огнеупорната глина се използва при готвене от стотици години и все още е незаменима за равномерно изпичане без олио или друга мазнина и за подсилване на природния аромат на храната. Такива резултати са невъзможни със силната топлина от метални повърхности. Когато поставите плочата за печене в домашната фурна, вие получавате едновременно повърхност за печене и възможността да преоткриете старите автентични аромати и лесно да пригответе перфектни ястия без опасност от загаряне.



Здравословна
кухня без
мазнини



Отлични
характеристики
за приготвяне



Може да се
използва
върху всички
източници на
топлина

Особености

Плочата за печене е изработена от специално подбрана огнеупорна глина, изсушена и изпечена при 1300°C и е изключително издръжлива на промени на температурата, надраскване и счупване.

- Специалните канали намаляват теглото и ускоряват нагряването на плочата.
- Плочата притежава способността да нагрява равномерно, да поема влагата и да пече без използване на мазнина, което е задължително за получаване на отлични резултати.
- Може да съхранявате плочата във фурната, за да не заема ценно място в кухнята.

Огнеупорната глина е материал с изцяло природен произход. Поради това са възможни разлики в цвета и малки несъвършенства. Те не се отразяват на резултатите при използване на плочата.

Указания за използване

- Поставете плочата за печене на нужното ниво във фурната, включете фурната и изчакайте достигане на препоръчаната температура. (40 мин), след което поставете отгоре храната.
- Електрическите фурни се нагряват по-бавно и в някои случаи е по-добре по време на печенето горният нагревател да е изключен.
- Не използвайте олио или друга мазнина върху плочата за печене.
- При използване на плоча за печене продължителността и температурата на готвене може да са различни в сравнение с тези при метална повърхност. Ако превишите максималното време за печене храната вероятно няма да мирише на загоряло, но ще е по-хрупкава.
- Плочата за печене може да се използва и за ястия, които обикновено се пекат в тава, като осигурява отлични резултати без опасност от загаряне.
- За по-лесно поставяне и изваждане на храната от фурната използвайте лопатката, като поставите върху нея лист хартия за печене, за да не се налага да я почиствате след това.
- Остатъци от храна се отстраняват от плочата с помощта на шпатула или нож. За основно почистване затоплете плочата във фурната, изтрийте я с абразивна гъба и я изплакнете добре с топла вода.
- С времето плочата за печене потъмнява, но свойствата ѝ не се променят.
- Не мийте плочата в съдомиялна машина и не използвайте сапун при почистване.

За да опечете пица както в пицария

- Най-добрите резултати се постигат, като пригответе тесто с естествена закваска.
- За поставянето във фурната с помощта на лопата се изисква минимален опит, следвайте внимателно инструкциите и започнете с не твърде големи пици.

1. Включете фурната навреме, така че повърхността на камъка за фурна да има време да се загрее, колкото е необходимо.
2. Започнете, като пригответе всички съставки, които ще са ви необходими за пицата (домати, сол, нарязана моцарела, аншоа, риган, олио за овкусяване и т.н.)
3. Замесете втасалото тесто, като добавяте брашно, докато вече не залепва по масата. Тестото трябва да е много еластично (като на пицар), за да се плъзне лесно от лопатата, когато поставите във фурната.
4. Разстелете тестото върху масата с точилка до желания размер и оформете ръба.
5. Посипете малко брашно върху лопатата и по долната страна на повърхността за тестото, поставете го върху лопатата и бързо поставете съставките.

ВАЖНО: не оставяйте вече гарнираната пица върху лопатата, тестото овлажнява и вече не може да се плъзне.

6. Поставете във фурната, като опрете лопатата върху камъка за фурна и я извадите с кратки и резки движения.
- За да я поставите максимално лесно във фурната, ви препоръчваме да поставите лист хартия за печене, пицата ще се плъзне върху плочата без проблеми.
- Можете да получите и много голяма пица, с размерите на камъка за пица, като извършите следното:
 1. Регулирайте фурната на средна температура с камъка за фурна върху решетката, поставена на средата на височината.
 2. Подгответе тестото в желания размер и оформете ръба.
 3. Извадете решетката с камъка от фурната и ги поставете върху котлона в кухнята.
 4. Поставете тестото върху хартията за печене, след това върху камъка за фурна и гарнирайте.
 5. Поставете обратно във фурната и печете, колкото е необходимо.

Времето за печене може много да варира според дебелината на тестото и температурата на фурната. За истинска неаполитанска пица е необходимо: много тънко тесто, много висока температура на фурната и на камъка, време за печене от 10 до 12 минути.

За пица с голяма дебелина: средна температура на фурната и на камъка, време за печене от 15 до 25 минути. С малко опити ще намерите правилните комбинации за вашата пица.



Обикновен хляб

Продукти:

500 g брашно
20 g мая
1 яйце
20 g захар
8 g сол
20 g масло
10 ml пълномаслено
мляко
10 ml зехтин екстра
върджин

Затоплете леко млякото, добавете маята и захарта и разбърквайте сместа докато твърдите съставки се разтопят.

Добавете млечната смес към брашното и долейте топла вода. Добавете солта, маслото, яйцето и зехтина и месете до получаване на меко и гладко тесто.

Оставете хляба да втасва, докато удвои обема си и придайте продълговата форма на тестото. Оставете отново да втасва, след което го разделете на късове по около 40 g всеки.

Печете около 10 минути при температура 220 градуса и след това още 10 минути при 180 градуса.



Хляб със семена

Продукти:

500 g пълнозърнесто
пшенично брашно
200 g пшенично
брашно за хляб
60 g мая
200 g ленено семе,
семки от тиква,
слънчоглед,
елда, сусамово семе
10 g сол
20 g захар
100 ml мляко
350 ml вода

Размесете 100 g пшенично брашно за хляб, 100 g пълнозърнесто пшенично брашно, 10 g мая, 100 ml вода и щипка захар. Увийте тестото в прилепващо фолио, пробийте малки отвори във фолиото и оставете да втасва поне 6 часа при стайна температура.

Размесете останалото брашно, половината от счуканите семена, хладкото мляко, маята и захарта. Размесете двете смеси като добавите солта и оставете да втасва в голяма купа, покрита с влажна кърпа. Когато обемът се удвои, размесете още веднъж и отново оставете да втасва. Оформете хлебчета по около 300 g всяко, напръскайте с малко вода и посипете с останалите семена, след което поставете хлебчетата в плитка тавичка. Оставете ги да втасат и ги печете 15 минути при 200 градуса и след това още 40 минути при 180 градуса.



Ръжен хляб

Продукти:

500 g ръжено брашно,
пресято
100 g пшенично
брашно за хляб
25 g мая
15 g захар на пясък
20 g сол, 50 ml вода

Размесете 100 g от ръженото брашно с вода и 5 g мая. Оставете сместа да втасва.

Увийте тестото в прилепващо фолио, пробийте малки отвори във фолиото и оставете да втасва поне 10 часа при стайна температура.

Размесете с останалото брашно и маята. След това добавете захарта и водата; по средата на размесването добавете и солта. Оставете сместа да втасва в купа, покрита с влажна кърпа; когато обемът ѝ се удвои, сгънете тестото няколко пъти и отново го оставете да втасва.

Печете 10 минути при 220 градуса и след това още 35—40 минути при 185 градуса.

Тесто за пица (или за фокача — италиански тънък хляб)

Продукти:

450 g универсално брашно
30 g прясна мая
1 супена лъжица захар
3/4 чаша вода със стайна температура
1 чаена лъжичка сол
3 чаени лъжички олио (5 за фокача)

Разтворете маята в малко от водата. Направете кладенче в брашното и изсипете там олиото, солта, захарта и водата. Размесете добре с върховете на пръстите. Когато брашното попие водата, добавете разтворената мая и омесете добре. Продължавайте да месите, докато тестото стане еластично и престане да полепва по ръцете. Оформете тестото като топка и го поставете в набрашнена купа. Оставете тестото да втасва около два часа или докато обемът му се удвои. Отново месете тестото в продължение на няколко минути и го оставете да продължи да втасва още около 15 минути. Приготвеното тесто може с успех да се използва за направа на пица.



Продукти за класическа пица

Наполетана: Белени италиански домати с форма на слива, филе от аншоа, зехтин, риган, босилек, сол.
Маргарита: Белени италиански домати с форма на слива, сирене моцарела, босилек, зехтин, сол.
Маринара: Белени италиански домати с форма на слива, босилек, чесън, риган, зехтин, сол.
Бяла пица: Сирене моцарела, настъргано сирене пекорино, босилек, зехтин, сол.

ВАРИАНТИ

Покрийте тестото с резени сирене, добавете дребни/едри скариди, чесън, босилек и поръсете с малко зехтин. Подредете резени моцарела и пушен бекон, поръсете с нарязан на ситно розмарин и със съвсем малко зехтин. Нарезете на тънки резени една глава лук и ги запържете леко с чесън, сол и черен пипер. Покрийте тестото с резени сирене фонтина и отгоре разстелете лука и маслото от запържването.

Калцоне

Продукти:

тесто за една пица
200 g сирене моцарела
200 g сирене рикота
100 g шунка, 1 яйце
настъргано сирене пармезан, сол

Прецедете сиренето рикота, добавете яйцето, щипка сол, нарязаното на кубчета сирене моцарела, обилна доза сирене пармезан и нарязаната на ситно шунка. Разточете тестото до получаване на кръг и поставете сместа върху едната му половина. Сгънете тестото така, че свободната половина да покрие сместа и слепете добре краищата. Като използвате хартия за печене, поставете направо върху плочата и печете при умерена температура в продължение на 25—30 минути.

Фокача със сирене

Разточете парче тесто за пица до правоъгълна форма и го покрийте с тънки резени сирене фонтина, горгонзола и таледжо. Поръсете с нарязан на ситно розмарин, риган, няколко капки зехтин, сол и черен пипер. Поставете върху плочата за печене с помощта на лопатката, като използвате хартия за печене. Печете 10—12 минути. Това е добър начин да използвате останали парченца сирене.

Тънък хляб

Разточете тестото така, че да направите възможно най-тънък кръг; няма значение, ако тестото се разкъса на места. Набодете с вилица цялата повърхност на тестото. Като използвате хартия за печене, поставете върху плочата и печете по 5 минути от всяка страна. Много подходящо е да се сервира с прошуто.

Ордьоври

Продукти:

едно пакетче
замразено бутер тесто
жълтък от едно яйце
маслини, каперси
пушени мини
франкфуртери
аншоа

Разточете тестото и го нарежете на кръгчета с нож за сладки. Върху всяко кръгче поставете маслина, аншоа и т.н. и намажете с жълтък.

Като използвате хартия за печене, поставете направо върху плочата за печене.

Поставете във фурната и печете 15 минути при умерена температура.

Бисквитки

За да опечете любимите си бисквитки, с помощта на хартия за печене поставете бисквитките върху плочата и печете 20—25 минути при умерена температура.



Кроасани

Отлични резултати
се получават с
продаваните в
магазините замразени
полуготови кроасани

Загрейте фурната до умерена температура и като използвате хартия за печене поставете кроасаните върху плочата за печене. Печете в продължение на 20 минути или според указанията на производителя.

Сладкиш с ябълки

Продукти:

една порция тесто за
пирог
2 ябълки
1 жълтък
захар

Разточете тестото. Обелете ябълките, нарежете ги на тънки резени и поръсете със захар. Разстелете ябълките върху едната половина от разточеното тесто, покрийте с другата половина и слепете добре по края. Намажете с разбития жълтък и поставете върху плочата с помощта на хартия за печене. Печете 20—25 минути при умерена температура. При желание за пълнежа може да се използват други плодове.



Пирог с ягоди

Продукти:

една порция тесто за пирог
1 портокал
конфитюр от ягоди
350 g ягоди
захар

Разточете тестото на кръгове и им направете ръб по края. Поставете направо върху плочата за печене във фурната с помощта на лопатката, като използвате хартия за печене. Печете 20—25 минути. След това изчакайте печивото почти да се охлади и намажете със сок от портокала и с конфитюра. Поставете отгоре ягоди и поръсете обилно със захар.



Говеждо филе Уелингтън

Продукти:

700 g говеждо филе
1 пакет замразено
бутер тесто 50 g
прошуте
1 яйце
сол, черен пипер

Поръсете месото със солта и пипера, увийте го в ленти прошуте и завържете с кухненски конец, за да се запази формата. Поставете в тава за печене и печете около 15 минути при 200 градуса, след което оставете да се охлади. Разточете бутер тестото и увийте с него месото, като предварително махнете конеца. Запечатайте тестото добре и го прободете един път с вилица,

за да може парата да излиза по време на печенето. Намажете с разбитото яйце и с помощта на хартия за печене поставете върху плочата в нагорещената фурна; печете, докато тестото придобие златист цвят.



MADE IN ITALY | Distributed by:
Beko Italy Manufacturing Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano (MI) Italy

WPRO® mark used under license